



# Présentation du Domaine de Rotisson

## Grands vins du Beaujolais

SASU Domaine de Rotisson au capital de 169 000€  
363 Chemin de Conzy 69210 Saint-Germain-Nuelles - France  
Tél : + 33 4.26.00.36.58  
E-mail : [contact@domaine-de-rotisson.com](mailto:contact@domaine-de-rotisson.com)  
Web : [www.domaine-de-rotisson.com](http://www.domaine-de-rotisson.com)

## Table des matières

<b>1. Le domaine .....</b>	<b>3</b>
L'histoire .....	3
Les vignes et terroirs.....	3
Les hommes et les femmes .....	3
<b>2. L'esprit du domaine.....</b>	<b>4</b>
La culture de la vigne .....	4
Les vendanges .....	4
La vinification et l'élevage.....	4
<b>3. Nos vins .....</b>	<b>6</b>
<b>4. Nos récompenses .....</b>	<b>17</b>

# 1. Le domaine

---

## *L'histoire*

Le Domaine de Rotisson est un joyau niché dans le sud du Beaujolais, dans le pittoresque paysage de Saint-Germain-Nuelles. Nos vignobles, riches d'une longue histoire, témoignent de siècles de tradition et de dévouement à l'art de la viticulture. L'héritage du Domaine ne se limite pas à la production de vins d'exception, mais se distingue également par la création d'une expérience de luxe et de raffinement pour les connaisseurs avertis.

En 1998, sous la direction de Didier Pouget, le domaine a connu une transformation qui l'a conduit d'un secret bien gardé à un nom célèbre parmi les amateurs de vin. En mettant l'accent sur la qualité plutôt que sur la quantité, et en valorisant les caractéristiques uniques de chaque parcelle, le Domaine de Rotisson s'est hissé parmi les références de l'excellence vinicole française.

Aujourd'hui, le domaine prospère sous la direction de deux familles passionnées, déterminées à perpétuer l'héritage de la production de vins haut de gamme. Grâce à une conversion minutieuse à l'agriculture biologique, le domaine veille à ce que chaque bouteille reflète à la fois notre patrimoine et un avenir fondé sur la durabilité. Découvrez l'essence du raffinement au Domaine de Rotisson, où chaque verre raconte une histoire d'élégance, de tradition et d'artisanat.

## *Les vignes et terroirs*

Notre domaine s'étend sur près de 25 hectares, un patchwork de parcelles méticuleusement cultivées où prospèrent les cépages Gamay et Chardonnay. Avec des vignes âgées de 15 à 50 ans, plantées sur des sols riches en argilo-calcaire, chaque bouteille exhale une minéralité et une fraîcheur inégalées—des marques de fabrique de nos vins de haute qualité.

Notre engagement envers une vinification guidée par le terroir va au-delà d'un simple processus, c'est une véritable philosophie. Chaque parcelle, avec son microclimat unique, son exposition et ses sols, est soigneusement exploitée pour produire des vins d'une grande distinction. Des blancs frais et raffinés aux rouges complexes et élégants, le Domaine de Rotisson incarne le potentiel des prestigieux terroirs du Beaujolais et de la Bourgogne.

## *Les hommes et les femmes*

Au Domaine de Rotisson, nous croyons que le succès de notre domaine repose sur l'expertise et le dévouement de nos employés. Chaque jour, ils travaillent avec passion pour produire des vins exceptionnels et atteindre l'excellence.

Notre maître de chai, Olivier Clément, est un véritable pilier du domaine depuis plus de 21 ans. Il possède une expertise inégalée dans la vinification et la production de vins de qualité supérieure.

Notre responsable viticole, Florian Richier, compte plus de 15 ans d'expérience en viticulture. Il consacre tout son temps aux vignes, veillant sur elles chaque jour de l'année.

Enfin, notre assistante administrative, Gersende Carret, est un membre essentiel de notre équipe depuis plus de 22 ans. Elle gère la facturation ainsi que les relations clients et fournisseurs avec une grande diligence, contribuant ainsi au succès de notre entreprise.

Nous sommes fiers d'avoir ces talents exceptionnels qui sont la force de notre domaine et qui permettent la production de vins d'une qualité irréprochable.

## 2. L'esprit du domaine

---

### *La culture de la vigne*

Au Domaine de Rotisson, nous croyons que les vins exceptionnels commencent par des vignobles exceptionnels. Notre engagement en faveur de la viticulture biologique et durable est un élément essentiel de ce qui distingue nos vins en tant que produits haut de gamme. Sans l'utilisation d'additifs ou de produits œnologiques industriels, nous laissons la pureté du raisin s'exprimer, garantissant ainsi que chaque vin reflète son véritable caractère.

Chaque vigne est soignée avec attention, respect et une profonde compréhension de ses besoins. Alors que nous travaillons à obtenir la certification biologique complète, nous acceptons le travail acharné requis, convaincus que cet engagement envers une viticulture naturelle et de haute qualité est la seule voie pour produire des vins dignes du nom Domaine de Rotisson.

### *Les vendanges*

Les vendanges au Domaine de Rotisson sont un processus minutieux qui reflète notre dévouement à la qualité. Réalisées sur une période de deux semaines entre fin août et septembre, les vendanges sont à la fois une célébration et une phase cruciale pour garantir que nos vins répondent aux normes les plus élevées.

Avec deux tiers de nos vignobles vendangés à la main, nous appliquons des méthodes de sélection rigoureuses qui respectent les nuances naturelles de chaque terroir. Cette approche attentive nous permet de maximiser le potentiel de chaque parcelle, révélant ainsi les qualités distinctives qui font de nos vins un symbole de luxe et de savoir-faire.

### *La vinification et l'élevage*

Au Domaine de Rotisson, la vinification est à la fois une science et un art. Chaque étape du processus est soigneusement contrôlée pour préserver l'intégrité des raisins et mettre en valeur l'élégance de nos vins. Nos vins blancs, issus du Chardonnay, sont obtenus par un pressurage pneumatique lent et une fermentation à des températures contrôlées pour garantir l'extraction d'arômes délicats. Un élevage en fûts de chêne ajoute des couches de complexité, créant des vins équilibrés, élégants et expressifs.

---

Pour nos vins rouges, élaborés à partir du Gamay, les périodes de macération sont ajustées en fonction du millésime et du terroir, assurant ainsi que chaque cuvée atteigne son plein potentiel. L'élevage en fûts de chêne renforce encore leur structure, donnant aux vins une profondeur sophistiquée, parfaitement adaptée aux palais les plus raffinés.

### *Nos cuvées*

Chaque cuvée du Domaine de Rotisson témoigne de notre engagement indéfectible envers la qualité et l'excellence. Nos vins sont élaborés avec une attention méticuleuse aux détails, garantissant que chaque bouteille représente l'apogée de l'élégance et du raffinement. Des arômes délicats de notre Chardonnay à la complexité vibrante de notre Gamay, chaque cuvée capture l'essence de notre terroir et la passion qui anime notre vinification.

## *Bourgogne Blanc « Les Chères » 100% Chardonnay 2023 - AOP*

### *Le terroir*

D'une seule parcelle exposée plein sud, sol de structure argilo-calcaire, climat « *Les Chères* ».

### *Le cépage*

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 10 à 35 ans.

### *Le mode de culture*

Densité de plantation 8 500 pieds/ha, conduit sur fil inox, taille Guyot arcure de 8 à 10 yeux, notre démarche en viticulture raisonnée permet de contrôler la vigne et de limiter les traitements. Le rendement moyen de 50 hL/ha, et la récolte est manuelle.

### *La vinification*

Courte macération pelliculaire, léger pressurage pneumatique, fermentation alcoolique à basse température et élevage pendant 3 à 4 mois. Fermentation malolactique complète afin d'obtenir un vin plus rond et souple. Assemblage et filtration. Faible teneur en sulfite.

### *La cuvée*

Apparence légère de couleur or, arômes délicats de fruits à noyaux, de pomme et poire, des notes beurrées et briochées, ainsi que du citron vert. C'est un vin facile à boire, avec un bel équilibre et une structure aromatique assez complexe.

### *Mets et vins*

Sur une volaille à la crème, des poissons en sauce, en accompagnement de fruits de mer ou plateau de fromage, ou simplement à l'apéritif.

### *La présentation*

En bouteille bourgogne teintée de 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En Magnum antique ciré.

En bag in box rempli sous vide de 5 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France



## *Beaujolais Blanc Cuvée « Nature des Pierres Dorées » 2021 - AOP*

### *Le terroir*

De petites parcelles de coteaux exposées plein sud, sols de textures sablo-limoneux et argileux.

### *Le cépage*

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 15 à 25 ans.

### *Le mode de culture*

Densité de plantation 8 500 pieds/ha, conduit sur fil inox, taille Guyot de 8 à 12 yeux, notre démarche en viticulture raisonnée permet de contrôler la vigne et de limiter les traitements. Le rendement moyen de 50 hL/ha, et la récolte est manuelle.

### *La vinification*

Pressurage pneumatique, débourage à froid, fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température (16°C). Fermentation malolactique systématique pour apporter une rondeur et du corps. Elevage au froid et brut de cuve, filtration. Faible teneur en sulfite.

### *La cuvée*

Robe or pâle à reflets vert, nez de fleurs blanches, avec des notes d'agrumes. Vin bien équilibré et rafraîchissant. Servir à 12°C.

### *Mets et vins*

Accord avec les coquillages, fruits de mer, poissons, ou tout simplement à l'apéritif.

### *La présentation*

En bouteille bourgogne blanche de 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En bag in box rempli sous vide de 5 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France



## Coteaux Bourguignons Rosé « Rosé Clair » 2021 - AOP

### *Le terroir*

Argilo-calcaire et de texture limono-argileuse.

### *Le cépage*

Gamay noir à jus blanc, vignes de 30 ans, aire d'appellation bourgogne.

### *Le mode de culture*

Densité de plantation 6 600 pieds/ha, conduit sur fil inox, taille Guyot de 6 à 7 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 45 hL/ha, récolte manuelle et tri sélectif en vigne.

### *La vinification*

Pressurage direct permettant d'extraire les meilleurs arômes primaires et une couleur rose pâle. Fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température (16°C). Fermentation malolactique. Filtration légère.

### *La cuvée*

D'un rose clair, aux notes de fruits bien frais, offrant une bouche ronde et harmonieuse. A servir à 12°C.

### *Mets et vins*

Accord parfait sur les plats d'été, salades, grillades, carpaccio, poissons mais aussi pour l'apéritif ou sur un dessert.

### *La présentation*

En bouteille bourgogne blanche de 75 cl.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En bag in box rempli sous vide de 5 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France





## *Beaujolais Rosé Cuvée « Nature des Pierres Dorées » 2021 - AOP*

### *Le terroir*

Une parcelle exposée sud, sol limono-argileux.

### *Le cépage*

Gamay noir à jus blanc, vignes de 20 à 35 ans.

### *Le mode de culture*

Densité de plantation 6 600 pieds/ha, conduit sur fil inox, taille Guyot de 6 à 7 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 45 hL/ha, récolte manuelle et tri sélectif en vigne.

### *La vinification*

Pressurage direct permettant d'extraire les meilleurs arômes primaires et une couleur rose pâle. Fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température (16°C). Fermentation malolactique. Filtration légère.

### *La cuvée*

D'un rose clair, aux notes de fruits bien frais, offrant une bouche ronde et harmonieuse. A servir à 12°C.

### *Mets et vins*

Accord parfait sur les plats d'été, salades, grillades, carpaccio, poissons mais aussi pour l'apéritif ou sur un dessert.

### *La présentation*

En bouteille bourgogne blanche de 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En bag in box rempli sous vide de 5 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France



VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE



## Coteaux Bourguignons Rouge « Gabrielle » 2023 - AOP

### *Le terroir*

Plusieurs parcelles de coteaux exposée plein Sud, de structure argilo-calcaire.

### *Le cépage*

Gamay noir à jus blanc de plus de 20 ans.

### *Le mode de culture*

Densité de plantation 6 600 pieds/ha, avec enherbement contrôlé entre rang, conduit sur fil inox, taille guyot de 6 à 8 yeux sur la baguette, avec un porteur à 2 yeux. Notre démarche en conversion bio nous permet de mieux contrôler la vigueur de la vigne, de limiter les traitements et rendements moyen à environ 40 hL/ha, et de travailler le sol afin d'apporter plus de nutriments à nos vignes et limiter la croissance de mauvaises herbes.

### *La vinification*

Vendangé à la machine, éraflée, puis après une mise en cuve, macération de 9 à 10 jours avec maîtrise rigoureuse des températures à 26-28°C, pressurage pneumatique et élevage de 4 mois en cuve. Filtration légère.

### *La cuvée*

Cette cuvée pleine et fruitée, confère un caractère jovial à ce vin. C'est un vin plaisir à consommer autour d'un barbecue par exemple. Sa structure est souple et fine, et les tannins sont bien intégrés. Ce millésime pourra être conservé 3 à 4 ans.

### *Mets et vins*

Ce vin plaisir est à consommer avec des grillades, des plats cuisinés, des charcuteries, à servir entre 14° et 15°C.

### *La présentation*

En bouteille bourgogne teintée de 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

Magnum Tradition.

En bag in box rempli sous vide de 5 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France



## Coteaux Bourguignons Rouge « De l'Amour et du Vin » 2022 AOP

### Le terroir

Un terroir d'exception, situé à 320 m d'altitude, sur des sols de structure argilo-calcaire.

### Le cépage

Gamay noir à jus blanc de plus de 50 ans.

### Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds/ha, avec enherbement contrôlé entre rang, conduit sur fil inox, taille guyot de 6 à 8 yeux sur la baguette, avec un porteur à 2 yeux. Notre démarche en conversion bio nous permet de mieux contrôler la vigueur de la vigne, de limiter les traitements et rendements moyen à environ 40 hL/ha, et de travailler le sol afin d'apporter plus de nutriments à nos vignes et limiter la croissance de mauvaises herbes.

### La vinification

La vendange est effectuée tardivement, afin de récolter des raisins à pleine maturité. Nous pratiquons une fermentation longue afin d'extraire un maximum de fruit. Un élevage minutieux nous permet de présenter une cuvée d'exception, bien équilibrée avec une certaine complexité.

### La cuvée

Cette cuvée « De l'Amour et du Vin » est bien équilibrée, sur les fruits rouges et avec quelques arômes floraux, les tannins sont souples et bien intégrés. C'est un vin bien structuré, avec une belle acidité et une belle longueur en bouche.

### Mets et vins

Servir entre 16 et 17°C, carafier de préférence, à consommer avec une bonne pièce de viande, des plats en sauce, sur certains fromages ou des desserts chocolatés.

### La présentation

En bouteille bourgogne grand cru, teinte antique de 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En magnum antique ciré.

Adhérent Gencod Ean France



## *Beaujolais Rouge Cuvée « Nature des Pierres Dorées » 2022 AOP*

### *Le terroir*

De petites parcelles de coteaux exposées sud et sud-est de textures limono-sableuses et limono-argileuses.

### *Le cépage*

Gamay noir à jus blanc, vignes de 25 à 35 ans.

### *Le mode de culture*

Densité de plantation 8 600 pieds/ha, conduit sur fil inox, taille Guyot de 5 à 6 yeux, rendement moyen de 40 hL/ha, récolte manuelle.

### *La vinification*

Mise en cuve grappes entières, macération semi-carbonique de 7 à 8 jours avec maîtrise des températures à 24-26°C, pressurage pneumatique et élevage en cuve pendant 6 mois. Filtration légère. Très faible teneur en sulfite.

### *La cuvée*

Issu d'assemblage de plusieurs terroirs, ce vin est de couleur rubis. Le nez de fruits rouge est expressif et des arômes de violette et de rose se mêlent à un bel équilibre. La bouche fraîche, nette, ronde est harmonieuse. Le fruit soutenu par une structure tannique, reste bien équilibré avec une belle longueur en bouche.

### *Mets et vins*

Accord avec les charcuteries, les viandes rouges et blanches.

### *La présentation*

En bouteille bourgogne feuille morte 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

Magnum 1,5 L, Jéroboam 3 L, Mathusalem 6 L.

En bag in box rempli sous vide de 5 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France



## *Beaujolais Rouge Cuvée « Prestige Vieilles Vignes » 2020 AOP*

### *Le terroir*

D'une seule parcelle de coteaux exposée sud-est, de structure argilo- calcaire et limoneux, "climat Rotisson".

### *Le cépage*

Gamay noir à jus blanc, vieilles vignes de 50 à 60 ans.

### *Le mode de culture*

Densité de plantation 6 600 pieds/ha, conduit sur fil inox, taille Guyot courte 4 à 5 yeux, enherbement contrôlé et travail du sol, en conversion biologique, rendement de 40 hL/ha, récolte manuelle.

### *La vinification*

Eraflage, puis mise en cuve manuelle, macération pelliculaire de 9 à 10 jours avec maîtrise rigoureuse des températures à 26-28°C, pressurage pneumatique doux et élevage de 8 mois en cuve. Filtration légère.

### *La cuvée*

La robe est pourpre, le nez floral se fond dans d'intenses parfums de fruits rouges. Doté d'une belle longueur et grâce à une structure tannique bien intégrée, il pourra être conservé 3 à 4 ans. Température de dégustation de 14 à 16°C.

### *Mets et vins*

Sa structure lui permet d'accompagner des viandes grillées, des plats cuisinés, des fromages.

### *La présentation*

En bouteille bourgogne lourde teinte antique de 75 cl.  
Carton à rabat de 6 bouteilles.

Adhérent Gencod Ean France



## *Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc « Cuvée Prestige » AOP*

### *Le terroir*

D'une seule parcelle exposée sud - sud-ouest, le sol est argilo-calcaire.

### *Le cépage*

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 25 à 30 ans.

### *Le mode de culture*

Densité de plantation 6 500 pieds/ha, conduit sur fils inox, taille Guyot de 10 à 12 yeux, viticulture responsable, rendement de 50 hL/ha, récolte manuelle en petites cagettes de 30 kg, conformément au cahier des charges de l'appellation.

### *La vinification*

Pressurage pneumatique et fermentation alcoolique pendant 15 à 20 jours, suivie d'une fermentation malolactique, de l'assemblage, puis de l'élevage. Le crémant est élaboré à partir de la méthode traditionnelle, avec la seconde fermentation en bouteille et élevage sur lies en bouteille pendant minimum 12 mois. Le dégorgement a ensuite lieu, avec addition de la liqueur d'expédition suivant un dosage minimal de 4 à 6g/L de sucre.

### *La cuvée*

Blanc de blanc. La robe est d'or pale. Le nez est aromatique avec des arômes de fleurs blanches et de pain grillé, le chardonnay offre en bouche finesse et souplesse, dans un bel équilibre, et une certaine complexité.

### *Mets et vins*

Ce crémant se déguste à toutes occasions, à l'apéritif, avec des poissons et fruits de mer, ou bien des gâteaux à base de fruits de saison, ou simplement lors d'une occasion spéciale.

### *La présentation*

En bouteille champenoise de 75 cL.

Carton de 6 bouteilles.

En demi-bouteille de 37,5 cL, en carton de 12 bouteilles

En magnum de 1,5 L, en carton de 6 magnums.

Adhérent Gencod Ean France



## Beaujolais Rouge Cuvée « Tilleuls » 2023 AOP

### Le terroir

Issu d'une parcelle unique exposée au sud-est, avec une structure de sol argilo-calcaire et limoneuse.

### Le cépage

Gamay noir à jus blanc, vignes très anciennes de 80 à 100 ans.

### Le mode de culture

Densité de plantation de 6 800 pieds/ha, palissage sur fil de fer inoxydable, taille courte en Guyot avec 4 à 5 bourgeons, enherbement contrôlé et gestion des sols, en conversion biologique, rendement de 30 hL/ha, vendanges manuelles.

### La vinification

Vendange entière, puis transfert manuel en cuve, macération pelliculaire pendant 10 à 15 jours avec contrôle strict des températures entre 26 et 28°C, pressurage pneumatique doux et élevage de 12 mois en fûts. Filtration légère.

### La cuvée

La robe est pourpre, le nez floral se mêle à des arômes intenses de fruits rouges. Avec une belle longueur en bouche et une structure tannique bien intégrée, elle peut être conservée de 7 à 10 ans. Température de dégustation entre 14 et 16°C.

### Mets et vins

Sa structure lui permet d'accompagner viandes grillées, plats cuisinés et fromages.

### La présentation

Dans une bouteille bourguignonne antique lourde de 75 cL scellée à la cire.

Bouteilles numérotées.

Caisse de 6 bouteilles à rabats.

Adhérent Gencod Ean France



## *Bourgogne Blanc « Chèvrerie » 100% Chardonnay 2023 - AOP*

### *Le terroir*

Issu d'une parcelle unique orientée plein sud, sol à structure argilo-calcaire, climat « Chèvrerie ».

### *Le cépage*

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes âgées de 45 à 55 ans.

### *Le mode de culture*

Densité de plantation de 6 500 pieds/ha, palissage standard, taille Guyot avec 8 à 10 yeux. Notre approche de viticulture durable nous permet de contrôler la vigne et de limiter les traitements. Le rendement moyen est de 35 hL/ha, et la vendange est manuelle, effectuée dans de petits paniers directement mis sous presse.

### *La vinification*

Vendange entière, courte macération sur peaux, pressurage pneumatique très léger, fermentation alcoolique en fûts de bois à basse température et élevage de 8 à 12 mois. Fermentation malolactique complète pour obtenir un vin plus rond et plus souple avec un léger bâtonnage. Assemblage et filtration légère. Faible teneur en sulfites.

### *La cuvée*

Robe dorée légère, arômes délicats de fruits à noyau, pêche et poire, notes beurrées et briochées, ainsi que des touches de citron vert et de citron. C'est un vin délicat, avec un bon équilibre et une structure aromatique complexe.

### *Mets et vins*

À servir avec une volaille à la crème, un poisson grillé, des fruits de mer ou un plateau de fromages, ou tout simplement en apéritif.

### *La présentation*

Dans une bouteille bourguignonne antique lourde de 75 cL scellée à la cire.

Bouteilles numérotées.

Caisse de 6 bouteilles à rabats.

Adhérent Gencod Ean France





# Nos récompenses

---

*Votre fidélité nous encourage à toujours aller de l'avant, à la recherche permanente de la qualité. De nombreux guides saluent notre travail. Vous trouverez, cette année encore, nos cuvées sélectionnées par les guides.*

## MEDAILLES OBTENUES

### 2021 :

Médaille d'Or Concours de Mâcon sur le coteaux bourguignons rosé 2020 (avril 21)

Médaille d'Argent Concours des Grands Vins du Beaujolais sur le beaujolais rouge des pierres dorées 2020 (janvier 21)

Médaille d'Or Concours des Grands Vins du Beaujolais sur le beaujolais rouge prestige 2018 (janvier 21)

### 2022 :

Médaille d'Argent Concours des Grands Vins de France Mâcon sur le coteaux bourguignons rouge 2020 (avril 22)

### 2023 :

Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris 2023 sur le coteaux bourguignons rouge « Nathalie » 2022

Médaille d'Or concours mondial des féminales sur le coteaux bourguignons rouge « De l'amour et du vin » 2022 (avril 23)

## PARUTIONS GUIDES

### 2024

Le Guide Hachette 2024

Le coteaux bourguignons rouge « Nathalie » a été sélectionné dans ce guide avec 1 étoile.

## Le Guide Dussert-Gerber 2024

Beaujolais blanc cuvée nature des Pierres Dorées 2021, issu de petites parcelles de coteaux exposées plein Sud, sols de textures sablo-limoneux argileux, évidemment typique du Chardonnay, aux nuances citronnées et de chèvrefeuille, c'est un très joli bin, parfumé, souple et vivace à la fois, à prévoir sur des ravioles au fromage ou une truite fumée, à un prix franchement très abordable.

Beaujolais rouge cuvée nature des Pierres Dorées 2020, Gamay noir à jus blanc, vignes de 25 à 35 ans, de robe rubus, dégage une bouche intense et dominée par la mûre, un vin alliant souplesse et intensité aromatique, harmonieux.

Coteaux Bourguignons rosé Rosé Clair 2021, médaille d'or Concours des Grands vins de France 2021, Gamay noir à jus blanc, vignes de 30 ans, de teinte très pâle (macération pelliculaire et pressurage direct), finement fruité, tout en bouche.

Coteaux Bourguignons rouge Nathalie 2022, cépage Gamay noir à jus blanc de plus de 20 ans, couleur profonde, bien corsé, aux tanins fondus, bien en bouche, riche et structuré, au nez persistant où dominant des arômes subtils de cassis, de griotte.

Bourgogne blanc Les Chères 2022, 100 % Chardonnay, d'une belle élégance, au nez intense à dominante de fleurs blanches et de petits fruits secs, vif et franc comme on les aime, un vin que l'on vous conseille sur des fruits de mer aux pâtes fraîches ou des quenelles de volaille aux épinards.

## 2023

### Le Guide Dussert Gerber 2023

Voilà un excellent Beaujolais blanc Cuvée Nature des Pierres Dorées 2021, fidèle à lui-même, c'est-à-dire l'un des meilleurs de son appellation, issu de petites parcelles de coteaux exposées plein Sud, sols de textures sablo-limoneux argileux, évidemment typique du chardonnay, aux nuances citronnées et de chèvrefeuille, c'est un très joli vin, parfumé, souple et vivace à la fois, à prévoir sur des ravioles au fromage ou une truite fumée, à un prix franchement très abordable. Le Beaujolais rouge Cuvée Nature des Pierres Dorées 2020, Gamay noir à jus blanc, vignes de 25 à 35 ans, de robe rubis, dégage une bouche intense et dominée par la mûre, un vin alliant souplesse et intensité aromatique, harmonieux et très équilibré. Excellent Coteaux Bourguignons rouge « De l'Amour et du Vin » 2020, cépage Gamay noir à jus blanc de plus de 50 ans, sol argilo-calcaire, présenté en bouteille bourguignonne, coloré, dominé par la cerise noire, de bouche acidulée et franche. Joli Coteaux Bourguignons rouge « Nathalie » 2020, finement bouqueté, à la robe rubis, au nez de fruits rouges mûrs (cassis, fraise des bois), avec des tanins ronds. Le Bourgogne blanc « Les Chères » 2021, 100 % Chardonnay, est riche en bouquet, aux notes de fruits secs et de petites fleurs, à ouvrir sur une sole meunière, le Coteaux Bourguignons rosé « Rosé Clair » 2021, cépage Gamay noir à jus blanc, vignes de 30 ans, de teinte très pâle (macération pelliculaire et pressurage direct), finement fruité, tout en bouche.

### Le Guide Hachette 2023

Notre Crémant de Bourgogne cuvée Prestige Blanc de blanc a été sélectionné dans ce guide avec 1 étoile.

## 2022

### Le Guide Dussert Gerber 2022

Voilà un très agréable Beaujolais blanc Cuvée Nature des Pierres Dorées 2020, qui associe richesse aromatique et persistance en bouche avec des notes de noisette. Le bourgogne blanc « Les Chères » 2020, 100 % Chardonnay, associe richesse aromatique et persistance en bouche, avec des notes de noisette et d'abricot. Le Coteaux Bourguignons rosé « Rosé Clair » 2020, cépage Gamay noir à jus blanc, vignes de 30 ans, tout en fruité et en finesse, souple mais nerveux comme il le faut aux connotations de fleurs et d'abricots sec en finale. Joli Crémant de Bourgogne Cuvée Prestige Blanc de blancs 2018, tout en structure et parfums, au nez de petits fruits frais, de bouche élégante. Le Coteaux Bourguignons rouge « Nathalie » 2020, finement bouqueté, à la robe rubis, au nez de fruits rouges mûrs (cassis, fraise des bois), avec des tanins ronds.

## 2021

### Le Guide Dussert Gerber 2021

Superbe Beaujolais Rouge Cuvée Nature des Pierres Dorées 2018, gamay noir à jus blanc, vigne de 25 à 35 ans, riche en couleur comme en arômes, aux notes de fruits rouges à noyau, intense au nez comme en bouche. Le Beaujolais Rouge Cuvée Prestige Vieilles Vignes 2018, gamay noir à jus blanc, vignes de 50 à 60 ans, est de couleur pourpre, velouté et harmonieux, bien charpenté, au nez marqué de groseille mûre, de très bonne évolution. Joli Coteaux Bourguignons « De L'Amour et du Vin » 2018, gamay noir à jus blanc de plus de 50 ans, très bien réalisé. Le Bourgogne Blanc « Les Chères » 2019, 100 % chardonnay, est d'une belle persistance aromatique, à dominante de fruits secs. Le Coteaux Bourguignons Rosé « Rosé Clair » 2019, cépage gamay noir à jus blanc, vignes de 30 ans, de robe claire, limpide et brillante, un vin aux nuances de fleurs et d'épices, associant richesse et souplesse, de bouche fruitée et persistante, à ouvrir sur des crevettes. Et enfin le Crémant de Bourgogne 2018, aromatique, fin et élégant.

### Le Guide Hachette 2021

Notre Bourgogne Blanc « Les Chères » 2019 a été sélectionné dans ce guide avec 2 étoiles.

Trois petits mois de cuve pour ce chardonnay bien né : cela suffit pour en extraire un vin épatant de franchise, bien ouvert au nez sur des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits secs. Une netteté aromatique à laquelle fait écho une bouche pleine de fraîcheur et de minéralité, enrobée par un bon gras qui arrondit les angles.