



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE BEAUJOLAIS TRIOMPHE À L'INTERNATIONAL :
4 distinctions de prestige pour le Domaine de Colonat



Longtemps associés à l'unique image festive des Beaujolais Nouveaux, les vins du Beaujolais ont été souvent sous-estimés pour leur véritable potentiel.

Cependant, en cette année 2024, cette région viticole emblématique connaît une renaissance remarquable, à laquelle participe le [Domaine de Colonat](#).

Julie et Thomas Collonge, les vignerons passionnés à la tête de ce domaine familial, ont en effet décroché quatre prestigieux trophées internationaux, couronnant ainsi leurs cuvées d'excellence et affirmant la qualité exceptionnelle de leurs vins.

DES TROPHÉES DE PRESTIGE POUR UN DOMAINE D'EXCELLENCE

Les distinctions obtenues par le Domaine de Colonat reflètent le travail acharné et la passion de Julie et Thomas Collonge.



Leur cuvée Moulin-à-Vent Vieilles Vignes 2023 a été élue Meilleur Gamay du Monde parmi 811 vins issus de quatre pays lors de la 14ème édition du **Concours International du Gamay**. Ce concours, qui s'est déroulé à la Cité Internationale de Lyon, a rassemblé un jury de 181 dégustateurs professionnels et amateurs éclairés.



Le Sommelier Wine Awards a couronné la cuvée Morgon Les Charmes Grandes Terres 2022 d'un Coup de Cœur du Jury, une distinction attribuée aux vins qui séduisent les juges par leur qualité exceptionnelle, quel que soit leur prix ou leur style. Cette reconnaissance inattendue a été une véritable surprise pour Julie et Thomas, qui ignoraient même la participation de leur vin, soumise par leur importateur anglais.



Le 19 juin 2024, le Domaine de Colonat a atteint le sommet avec deux Best in Show au **Decanter Wine Awards**. Les cuvées Morgon Les Charmes 2023 et Moulin-à-Vent Les Grenèriers 2023 rentrent dans les 50 meilleurs vins du monde, sur un total de 18 000 échantillons provenant de 57 pays.

Ces distinctions confirment la qualité exceptionnelle des vins du Beaujolais et leur place parmi les meilleurs crus mondiaux.

DES VIEILLES VIGNES AUX RAISINS D'EXCEPTION

L'une des forces du Domaine de Colonnat réside dans ses vieilles vignes, dont l'âge moyen est d'environ 65 ans pour les vins rouges. Ces vignes, à la plantation dense et à la taille en gobelet bas, produisent des petits raisins d'une richesse exceptionnelle. Leur enracinement profond assure une belle résistance aux sécheresses, comme celles des millésimes 2020, 2022 et 2023. Les raisins sont parfaitement équilibrés entre sucre et acidité, offrant des vins harmonieux et de grande qualité.



Le choix de la date de récolte est crucial pour Julie et Thomas Collonge. Ils effectuent de nombreuses observations et contrôles de maturité avant de déterminer le moment optimal pour la vendange. Cette précision permet de récolter des raisins à la maturité parfaite, garantissant des tanins soyeux et un équilibre alcool/acidité idéal.

Au Domaine de Colonnat, les raisins sont vendangés exclusivement à la main et subissent trois tris successifs. Un premier tri est effectué par les vendangeurs dans les vignes, suivi d'un deuxième tri sur une table de tri au champ, et enfin, un tri final sur une table vibrante au cuvage. Ce processus rigoureux assure que seuls les raisins de la meilleure qualité sont vinifiés, garantissant ainsi des vins d'une qualité irréprochable.



Depuis 2018, Julie et Thomas Collonge forment un duo dynamique, déterminé à élever les Vins du Beaujolais au sommet des scènes viticoles françaises et internationales.

Ensemble, ils ont perfectionné les méthodes de viticulture et de vinification, misant sur la qualité des vieilles vignes, le choix optimal de la date de récolte et un tri rigoureux des raisins.

Leur objectif ? Produire des vins de terroir d'une qualité exceptionnelle.

Thomas Collonge évoque avec passion les défis rencontrés et surmontés au fil des ans. *"Il y a toujours des consommateurs avec des a priori sur les vins du Beaujolais, mais aujourd'hui, je prends ça comme un jeu d'arriver à les convaincre. Je sais que nos vins plaisent et j'ai confiance dans leur qualité"*, affirme-t-il.

UNE VISION FAMILIALE ET AMBITIEUSE

Le Domaine de Colonat est une exploitation viticole familiale depuis sept générations. Situé à Villié-Morgon, le domaine s'étend sur 12 hectares et produit des vins en AOC Morgon, Moulin-à-Vent, Chiroubles, Brouilly, Régnié et Beaujolais blanc.

Après des études en viticulture-œnologie à Beaune et des expériences enrichissantes dans différentes régions viticoles françaises et en Australie, Thomas Collonge a rejoint le domaine familial en 2008, aux côtés de ses parents Christine et Bernard.



Pour en savoir plus

Site web



Contact presse

 Thomas Collonge

 thomascollonge@yahoo.fr

 06 83 67 32 12