



89/100 - « Coup de coeur »

Beaujolais Lantignié « Fructus Agapè » 2023

« Fidèle à son style, cette cuvée continue de régaler, avec son approche pulpeuse et gourmande. La finale est définie, rappelant la tombée des cerises. »



89/100

Beaujolais Lantignié « Fructus Agapè » 2022

« Une quintessence de fruit ! Dès le nez, on plonge dans les cerises et les framboises, relevées par un tour de moulin à poivre. Bouche gourmande et suave typique de 2022. »



93/100

Morgon Aux Pierres 2018

« Aux Pierres commence à se révéler. D'abord austère, cette cuvée profite peut-être de la meilleure partie de Morgon, conférant une profondeur et une sève à part. 2018 donne une maturité juste, avec des tanins précis qui commencent à se patiner. Délicieux. »

Les 5 du Vin

Banyols-Budd-Franjus-Lalau-Vanhellemont (et Smith)

Morgon Côte du Py 2022

« Le nez bien mûr est aussi très riche : pêche de vigne, mûre, rose et prune. Rejoins par la framboise et un soupçon de fumé-grillé en bouche « Une bouteille dangereuse » lance notre ami sommelier...car très séduisante. Les tannins sont serrés mais juteux. Sur ce vin charnu, nous verrions bien une potée aux choux. »



Beaujolais Lantignié « Fructus Agapè » 2023

« Le très joli nez de griotte et d'épices douces annonce une bouche élégante, à la fine acidité; « c'est très gourmand » s'exclame un de nos dégustateurs. On le voit bien sur un mâchon lyonnais. Lantignié, futur cru, révèle ici ses qualités.»





★

Julien Revillon aidé par le talentueux œnologue Pierre Meunier, continue l'œuvre de Dominique Piron avec constance et brio. [...]. Leurs efforts communs ont permis d'améliorer la qualité des raisins et la sélection parcellaire engagée commence à porter ses fruits. Nous sommes séduits par la régularité des vins et leurs pierres angulaires : spontanéité du fruit, friandise et définition précise de chaque cru.

La gamme offre une cohérence et un niveau peut-être jamais atteints au domaine.



*** - « Valeur sûre »

[...] des beaux raisins et des vinifications qui font ressortir l'identité du vin, parfois sur plusieurs décennies car les vins ici possèdent une indéniable capacité de garde.

93/100

Morgon Côte du Py 2022

« Côte du Py représente la quintessence du lieu-dit, avec son fruit qui morgonne à souhait et ses notes finement poivrées. Une grande garde l'attend. »

93/100

Morgon Aux Pierres 2018

« Aux Pierres confirme qu'il est peut-être un des plus grands terroirs du Beaujolais. Ses notes fumées, typiques des pierres bleues, s'entremêlent avec un fruit lumineux. Il se gardera au moins 20 ans. »

92/100

Morgon Les Charmes 2022

« Les Charmes respecte son origine, dans un style en demi-corps. Finement grillé, il se dévoile avec plaisir. »

92/100

Fleurie 2022

« Toasté, riche, le Fleurie est équilibré par des notes acidulées. »

★★

Brouilly 2023

« Un Brouilly qui réalise une remarquable synthèse entre richesse, puissance, élégance et rondeur. [...] »

95/100

Morgon Aux Pierres 2020

93/100

Morgon Côte du Py 2022

92/100

Chénas Quartz 2021

91/100

Fleurie 2022

90/100

Morgon Les Charmes 2022