

BEAUJOLAIS

2019  
LE GUIDE  
DES MEILLEURS  
VINS  
DE FRANCE

LA REVUE DU  
vin  
DE FRANCE

6 500 VINS SÉLECTIONNÉS  
L'INVENTAIRE COMPLET DES CUVÉES BIO  
ET BIODYNAMIQUES

Saint - Amour 2015	13/20
Saint - Amour 2016	15/20
Saint - Amour La Poulette 2016	17/20

**Le coup de** 

Saint - Amour Le Carjot 2016	17/20
------------------------------	-------

Elevé en ouf béton pendant seize mois, il offre la franchise d'un fruit net et pur. Le terroir frais de granite rose révèle une finale à la matière typée. Bon maintenant, et pour longtemps.

**Rouge** : 15 hectares.  
Gamay noir à jus blanc 100%

## NOUVEAU DOMAINE

### DOMAINE DE LA PIROLETTE

Ancienne cadre commerciale en tonnellerie, Virginie Barbet a racheté ce domaine en 2013 avec son mari Grégory et quelques amis investisseurs. Les vinifications se font égrappées ou en raisins entiers suivant les cuvées. Mais toujours avec un «chapeau grillé» accompagné de remontage et délestage pour une extraction en douceur du fruit. Elle élève ensuite en fûts de chêne français et dans des ouefs en béton les différentes cuvées parcellaires, qui comptent parmi les terroirs les plus identitaires de l'appellation. Ils font aujourd'hui partie des rares domaines qui redonnent le rang de cru à Saint-Amour.

Les vins : paré d'un violet franc, le saint-amour dégage une tête de violette avec une note d'argile. Le fruit est large, gourmand, tout en libérant une fraîcheur salivante qui met en contact avec le plaisir d'un gamay sincère. Le caractère volcanique des pierres bleues apparaît dans La Poulette sous une forme éruptive, riche de la chaleur du sol et du millésime. Sa finale précise offre une longueur faite pour la table. Encore marqué par la maturité, le 2015 se montre pataud dans son tanin, il reflète bien plus le millésime de son terroir, mais reste agréable aujourd'hui.