

Revue de Presse



La cadole du Clos du Fief.


La Revue des Vins de France Spécial Fêtes décembre 2003 / janvier 2004

Julié纳斯 2001 *****

La plus belle réussite des Julié纳斯 de la dégustation dans ce millésime... La bouche dévoile une matière de grande expression aromatique sans aucune lourdeur. Ses notes épicées, proches d'un grand vin du Rhône, ne déplairont pas aux amateurs de syrah.

Fémivin 2004

Isabelle Forêt - Édition Michel Lafon

Julié纳斯 2001 

À la tête de ce domaine de 13 ha, Michel est parmi les leaders du Beaujolais. Un grand coup de cœur pour son Julié纳斯 2001 qui embaume au nez et séduit par sa belle couleur sombre. Les fruits rouges à noyau sont à l'honneur dans ce vin, sous toutes leurs formes : griottes, cerises croquantes et kirschées. Un régal pour notre nez. Quant à la bouche, si elle laisse apparaître la minéralité, elle offre une agréable finale de mûres. Équilibré, bien structuré, il est intense et riche au palais. C'est un vin qui peut même vieillir jusqu'à deux ans. Et pour les inconditionnels du millésime 2000, ne pas hésiter à

s'en procurer pour l'apprécier dès maintenant: c'est ample, particulièrement agréable, très fruité avec des tanins fondus.

Guide Hachette 2004

Beaujolais Villages 2002 **

Installé en 1980, Michel Tête représente la quatrième génération sur le domaine. Il exploite 13 ha de vignes. Paré d'une robe rubis intense, son beaujolais-villages mêle au nez des notes de fruits noirs et de fleurs accompagnées d'une nuance de sous-bois. Il se révèle bien structuré, charnu, très fruité, souple, frais et d'une bonne longueur. Fort harmonieux, ce vin devrait encore se bonifier. Il est à boire dans les deux ans avec une viande blanche ou de la charcuterie.

Guide des Meilleurs Vins à petit prix

Gerbelle Maurange - 2004

Julié纳斯 VV 2001 9/10

LES TROPHÉES 2004

- ❑ MÉDAILLE D'OR Saint Amour 2003 au Concours Général Agricole, Paris.
- ❑ MÉDAILLE D'ARGENT Julié纳斯 2003 au Concours Saint Vincent, Mâcon.
- ❑ MÉDAILLE DE BRONZE Julié纳斯 2003 au Concours Saint Vincent, Mâcon.
- ❑ PREMIER PRIX Julié纳斯 2003 Saint Vincent, Julié纳斯.



Michel TÊTE - Domaine du Clos du Fief - Les Gonnards - 69840 JULIÉNAS
Tél. 04 74 04 41 62 - Fax 04 74 04 47 09

N°1
MARS
2004

Le Clos du Fief

Gazette annuelle d'information par Françoise et Michel TÊTE - Julié纳斯

VENDANGES 2003

Sous le soleil, la chaleur du flacon

Il y a plus d'un siècle que le ban des vendanges n'avait été aussi précoce. Au domaine, nous avons commencé dès le 25 août à récolter un raisin très mûr et riche en degrés.

Ce ne fut pas simple de recomposer une équipe de vendangeurs si tôt. Beaucoup d'étudiants ont répondu à l'appel pour cuire littéralement sous un soleil de plomb. Les tenues étaient légères et les diverses aérations bienvenues ! Il a bien fallu modifier aussi les horaires de travail. On partait «à la fraîche», pour profiter d'une température acceptable.

Cette année les vendanges n'ont duré que six jours et demi, au lieu des douze jours habituels, car la récolte était faible (40% de perte du volume normal). Il a fallu maîtriser une vinification délicate avec un moût d'une richesse en sucre extraordinaire et d'un fort degré potentiel. Le résultat est au rendez-vous, des primeurs aux crus, on tient là un millésime vraiment exceptionnel !



Les Rendez-Vous Beaujolais

Premiers du nom, les «Rendez-Vous Beaujolais» ont présenté les 29 et 30 mars 2004, les 12 appellations de notre région. Ces journées professionnelles et internationales, organisées par l'UIVB, se déroulaient à Crêches-sur-Saône pour les quatre crus septentrionaux, dont le Julié纳斯 et le Saint-Amour.

Il est toujours important de promouvoir la qualité et le potentiel de garde de nos crus. Nous avons donc décidé de participer à cet événement, conscients de l'importance du contact avec les importateurs, cavistes et autres professionnels de l'œnologie.

3 GÉNÉRATIONS

Francis Tête, tonnelier, régisseur de cave, a créé notre exploitation pour la transmettre ensuite à son fils Raymond, pionnier de la vente directe en bouteilles à la propriété. Depuis 1980, nous avons développé l'exploitation et fondé en 1988 le «Domaine du Clos du Fief».

Ce domaine familial s'étend sur trois appellations : le JULIÉNAS, tout d'abord, sur les lieux-dits «Les Fouillouses», «La Ville», «Les Berthets», «Les Gonnards» et naturellement «Le Clos du Fief»; le SAINT-AMOUR «Aux Capitans»; et enfin le BEAUJOLAIS VILLAGES sur «La Roche» et «Les Roberts». Au total 13 hectares de vignes.

Nous vous accueillons dans notre cave voûtée pour une dégustation de nos vins. La vente se fait directement au domaine ou par expédition.

Autres points de vente à Paris, en province.

- ◆ **VINS COLLECTIONS** - M. Guillaume de Kergorlay
7 rue Letort - 75018 PARIS.
- ◆ **CAVE DE L'ABBAYE SAINT JEAN**
7 rue des Cordiers - 35400 SAINT-MALO.
- ◆ **SARL CDV DIONYSOS** - M. Daguerre
13150 BOULBON.
- ◆ **DISTRIBUTION HAUT NORMANDE**
M. Le Nahedec - RN 15 - 76190 CROIXMARE.
- ◆ **BARRÉ Frères SA.**
Beau Soleil - BP10 - 44190 GORGES .

CARNET DE ROUTE

Chez Cathy et Daniel VIDALENC, chaleur et convivialité assurées, cuisine de terroir à découvrir et rencontres inattendues ! Une bonne adresse.

Le Réveil du X^e, 35 rue du Château-d'Eau
75010 PARIS - Tél. 01 42 41 77 59

FICHE DE DÉGUSTATION

Millésime 2003

JULIÉNAS CUVÉE PRESTIGE

(Cuvée disponible septembre 2004)

Belle robe rubis, soutenue, nez fruits surmaturés, tanins doux et arôme réglisse persistant, finale longue et épicée. Le potentiel de matière de cette cuvée doit attendre le vieillissement nécessaire à l'expression de toutes ses qualités.

JULIÉNAS

Belle robe, rouge rubis, arômes de fruits, dominante cassis. En bouche, tanins fins et de caractère. Vin agréable, aromatique et puissant, peut attendre, va se bonifier au fil des années.

SAINT-AMOUR

Robe rubis aux reflets violacés. Nez aux arômes de fruits rouges, surmaturés, confiturés. Tanins doux et souples. Bonne longueur. Vin généreux, reflet de l'exceptionnel été 2003.

BEAUJOLAIS VILLAGES

Belle robe rubis, nez frais et puissant, net, arômes de fruits rouges, dominante cerise confite. Tanins doux et ronds, fin de bouche épicée. Un Beaujolais-Villages bien typé, dont le potentiel peut permettre une excellente maturité de 2 à 3 ans.



Francis, Raymond et Michel Tête.

La Recette Maison

pour bien goûter le JULIÉNAS

FONDUE AU JULIÉNAS

Pour 4 personnes,

- Filet de bœuf, 750 g. environ.
- 1 litre de Julié纳斯 de 2 ans.
- Bouquet garni, ail, échalotes.
- Sel, poivre.

Matériel : service à fondue.

Préparation,

Se prépare comme la fondue bourguignonne. Laisser mijoter vin et aromates 1 heure environ. Ouiller¹ si nécessaire. Puis, dans le Julié纳斯 très chaud, plonger un morceau de viande piqué sur la fourchette. Déguster avec une confiture d'échalottes ou une béarnaise.

Dans le verre,

Ce plat se prête à la dégustation de Julié纳斯 encore jeunes. Essayez une «verticale» sur les 5 dernières années.

1- L'ouillage consiste à remplir régulièrement un tonneau pour compenser l'évaporation du liquide.

