

# Revue de Presse



Paris 2005, au salon de l'Agriculture.

## Guide Dussert Gerber 2005

Classé 1<sup>er</sup> Grand Vin. Une exploitation familiale de 13 ha où l'on voit facilement que la force du terroir donne une réelle typicité à chaque cru. **Beau Juliéas 2003** (sol argilo-siliceux), de bouche intense et dominé par la mûre. Le **Saint-Amour 2003**, issu d'un sol de schiste argilo-calcaire, est un vin dense, alliant souplesse et fraîcheur aromatique, bien fruité, harmonieux et très équilibré, un vin tout en arômes et finesse en finale. Goûtez le **Beaujolais-Villages 2003**, provenant d'un sol filtrant composé de roches granitiques, qui est régulièrement réussi. Ne pas hésiter.

## Guide Bettane et Desseauve 2005

Retour bienvenu dans le guide de cet excellent producteur de **Juliéas** et de **Saint-Amour**, dans un millésime (2003) où ce secteur a moins brûlé les raisins qu'ailleurs. Les corps sont amples mais sans lourdeur, et le fruit bien dégagé. Du travail sérieux qui ne devrait pas passer inaperçu auprès de la restauration.

## Autres citations

Guide HACHETTE 2005.  
Guide des Meilleurs Vins à petits prix.  
Guide du Routard.  
Livre « Le monde du vin a-t-il perdu la raison ? », Guy RENVOISÉ, éditions du Rouergue 2004 (page 256).



Richard Bonin édition - 71570 La Chapelle-de-Guinchatay

N°2  
MARS  
2005

# Le Clos du Fief

Gazette annuelle d'information par Françoise et Michel TÊTE - Juliéas

## QUATRE SAISONS au Domaine

**Le travail du vigneron au Domaine suit tout naturellement le rythme des saisons. Il faut savoir diriger la vigne quels que soient les caprices de la nature et du ciel.**

**L'Hiver.** Le long travail de la taille de la vigne, dont chaque pied est considéré comme un individu à part entière, et façonné par la main de l'homme, parfois sur plusieurs générations (vigne centenaire de la Cuvée Prestige).

**Le Printemps,** où le miracle de la vie nous bouscule ! Le débourrement, période où les premières pousses émergent parfois péniblement du bourgeon, pour devenir exubérantes après la floraison, rappelant au vigneron que la vigne est une liane à apprivoiser.

**L'Été,** où la vigne, après avoir été maîtrisée, bichonnée, préservée contre toutes ses maladies, parasites et mauvaises herbes, doit pouvoir se consacrer pleinement à nourrir ses fruits.

**L'Automne.** La période des vendanges, récompense de toute une année de travail, mais aussi d'activités intenses, de savoir-faire dans la maîtrise des vinifications pour obtenir le lien indispensable entre le terroir et le produit, déterminant ainsi les différents vins du Domaine du Clos du Fief.

Michel TÊTE



Taille en février 2005



Printemps dans la vigne aux Pêcheurs



Devant la cadole du Fief, septembre 2004



Agathe en vendanges

## LES TROPHÉES 2004

- TROPHÉE Saint Amour 2003 au Concours des 2 Bouteilles, Villefranche.
- MÉDAILLE D'ARGENT Saint Amour 2004 au Concours Général Agricole, Paris.

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

Juliéas, l'été aux Gonnards avant le rognage



Porte ouverte pour Ana et Juan, salud !

# Portes Ouvertes

Tous les ans, le 3<sup>e</sup> samedi de novembre, nous organisons une journée porte ouverte afin de faire découvrir l'ensemble de notre production. Dégustation et présentation des vins autour d'un mâchon Beaujolais, un rendez-vous à ne pas manquer... entre amis !

## La Recette Maison

pour bien goûter le JULIÉNAS

### COQ au JULIÉNAS

Pour 4 à 8 personnes (selon appétit)

- 1 beau poulet de Bresse.

- **Marinade** : carottes et poireaux coupés en lamelles, oignons, ail, échalotes, bouquet garni (persil, thym, laurier), sel, poivre, 2 à 3 bouteilles de JULIÉNAS.

#### Préparation,

Découper le poulet en morceaux et laisser mariner, au frais, pendant 48 heures.

Égoutter les morceaux de poulet, saisir à feu vif dans un bon beurre. Une fois les morceaux bien dorés, singer<sup>1</sup> et retourner plusieurs fois dans la cocotte en fonte.

Ajouter la marinade et laisser mijoter à feu doux environ 2 heures. Retirer les morceaux, les mettre en attente dans le plat de service. Passer la sauce au chinois, laisser réduire à feu doux, rectifier l'assaisonnement. Monter au beurre avant de verser sur le poulet. Servir chaud avec pâtes fraîches ou crêpes parmentier.

#### Dans le verre,

Ce plat se prête à la dégustation de Julié纳斯 à maturité. Essayez un 1999.

1- Rouler légèrement dans la farine.

## BONNES ADRESSES GOURMANDES

### L'AUBERGE D'ANTHY

Catherine et Claude Dubouloz  
74200 ANTHY-SUR-LÉMAN — Tél. 04 50 70 35 00

### LE RABELAIS

Hôtel-Restaurant — Route de Parthenay  
85200 FONTENAY-LE-COMTE — Tél. 02 51 69 86 20

### AUBERGE DU PETIT CHEVAL D'OR

48 rue de Paris  
60128 PLAILLY — Tél. 03 44 54 36 33

### HÔTEL LE LAC

65 Grande-Rue  
25160 MALBUISSON — Tél. 03 81 69 34 80

### LA MONTAGNE DE BRANCION

Hôtel-Restaurant — Jacques et Nathalie Million  
Brancion, 71700 TOURNUS — Tél. 03 85 51 12 40

### LE RELAIS DE BOURGOGNE

M. Jean-Marc Auvray  
58270 STJEAN-AUX-AMOGNES — Tél. 03 86 58 61 44

## CARNET DE ROUTE

Le Pot Beaujolais, c'est depuis 1994, une longue histoire entre nous. Une adresse lilloise à connaître. Après l'apéritif « Michel Tête », Lionel et son équipe vous feront découvrir une cuisine de goût !

Le Pot Beaujolais, 26 rue de Paris, 59800 LILLE  
Tél. 03 20 57 38 38 - www.lepotbeaujolais.com



## FICHE DE DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2004



### JULIÉNAS CUVÉE PRESTIGE

(Cuvée disponible septembre 2005)

Robe rubis, nez fruits surmaturés, tanins doux et boisés, arôme réglisse, 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 rouges, dominante cerise. En bouche, tanins fins et persistants. Vin vif et agréable. Peut attendre ou être apprécié jeune.

### SAINT-AMOUR

Robe rubis aux reflets violacés. Nez aux arômes de fruits rouges. Tanins d'attaque. Bouche acidulée et généreuse.

### BEAUJOLAIS VILLAGES

Robe rubis, nez frais et puissant, arômes de fruits noirs. Tanins ronds, et fin de bouche minérale. Un Beaujolais-Villages bien typé, dont le potentiel peut permettre une excellente maturité de 2 à 3 ans. Ce vin récolté dans la « Vigne aux Pêcheurs » à Jullié, bénéficie depuis cette année d'un nouvel habillage.

