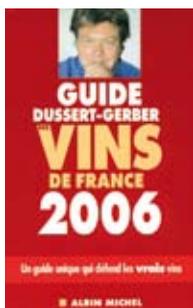


Revue de Presse



Guide Dussert Gerber 2006

Classé 1^{er} Grand Vin. Voilà une belle valeur sûre et un vigneron passionné qui dirige son exploitation familiale de 13 ha où l'on voit facilement que la force du terroir donne une réelle typicité à chaque cru. Beaucoup aimé ce

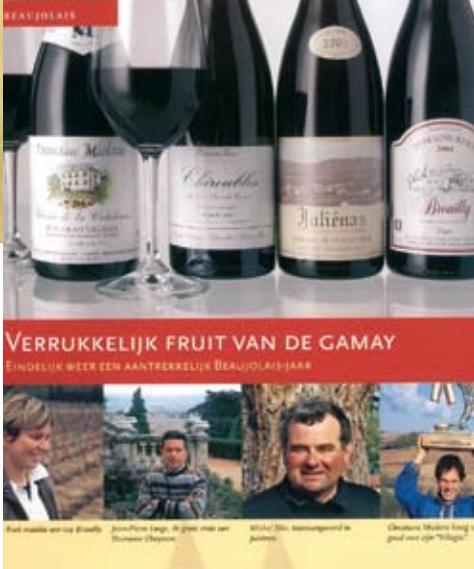
Juliéna 2004 (sol argilo-siliceux), de bouche puissante avec des nuances de prune fraîche, un vin bien parfumé, de couleur profonde, typé. Le **Saint-Amour 2004**, issu d'un sol de schiste argilo-calcaire, est bien corsé, au nez de petits fruits rouges, aux tanins fondus mais bien présents, un vin très aromatique, tout en bouche et d'excelente évolution. Goûtez le **Beaujolais-Villages 2004**, provenant d'un sol filtrant composé de roches granitiques, de bouche friande et corsée à la fois. Ne pas hésiter encore.



Guide Hachette 2006

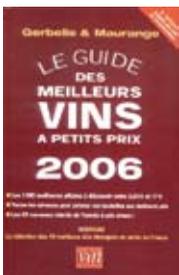
Beaujolais-Villages 2004. Établi à l'entrée du village de Juliéna, Michel Tête exploite environ 12,5 ha. Des vignes de 50 ans, implantées sur un sol granitique, sont à l'origine de cette cuvée rubis aux parfums de fruits rouges et de pivoine évoluant vers la groseille. La fraîcheur de la groseille se retrouve en

bouche. Celle-ci est corsée et gouleyante. Un vin prêt à accompagner un fromage de tête, par exemple.



Okhuysen Vinée Vineuse (NL)

Saint-Amour et **Juliéna** sont les plus septentrionaux des crus du Beaujolais. À l'entrée du village de Juliéna se trouve le domaine du Clos du Fief de Michel Tête. Toonaangevend (celui qui fait le ton) à Juliéna, celui-ci est un des meilleurs vinificateurs de tout le Beaujolais. Même dans « The Wine Advocate », de Robert Parker, ses vins sont cités. Nous avons naturellement de nouveau choisi son Juliéna.



Guide des Meilleurs Vins à petits prix 2006

Une sélection établie à moins de 7 €

Juliéna 2004. 8/10. Texture fine sans surextraction, il laisse s'exprimer la finesse de l'année et l'expression d'un raisin vif, élégant et doux.

INFO Nous participons au deuxième « **Rendez-Vous Beaujolais** », journées professionnelles et internationales, qui ont lieu cette année les 17 et 18 mars au château de Corcelles-en-Beaujolais pour les Juliéna et à Crêches-sur-Saône pour les Saint-Amour.

N°3
MARS
2006

Le Clos du Fief

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



2005 UN GRAND MILLÉSIME



Le sourire illuminait tous les visages. Ces vendanges 2005 avaient le goût sucré des raisins bien mûrs. La qualité était présente de la vigne à la cave, permettant ainsi une vinification optimum. Une année rare!

Ce millésime est souvent comparé au fameux 1947, vin de légende. Avec des potentiels au-dessus de la moyenne, ces vins colorés, charnus et charpentés devraient permettre aux amateurs d'encaver tranquillement les flacons pour une garde méritée.

Au domaine, le Beaujolais-Villages blanc et le Beaujolais Villages rosé font leur apparition.

Tous deux bénéficient dès leur naissance de circonstances climatiques idéales.





Porte ouverte 2005

Portes Ouvertes

Un rendez-vous à ne pas manquer: tous les ans, le 3^e samedi de novembre, autour d'un mâchon Beaujolais, découvrez l'ensemble de notre production. Tous entre amis, le 18 novembre!

La Recette Maison

pour bien goûter
le JULIÉNAS

ŒUFS EN MEURETTE

Pour 4 personnes

Ingédients:

8 œufs, 2 dl vinaigre de vin, 1 échalote, 100 g de beurre, 100 g champignons de Paris, 20 g de persil, 100 g de lardons, sel, poivre, 1 bouteille de JULIÉNAS.

Préparation:

1 - Faire suer échalote hachée et champignons dans du beurre. Mouiller au JULIÉNAS, porter à ébullition et laisser flamber le vin. Réduire et passer la sauce.
2 - Incorporer le beurre. Dorer les lardons, puis ajouter à la sauce au vin.
3 - Casser les œufs séparément. Faire frémir 1 1/2 litre d'eau fortement salée avec le vinaigre. Pocher les œufs 3 à 4 minutes. Égoutter sur papier absorbant.
4 - Dans 4 récipients bien chauds, déposer dans la sauce 2 œufs pochés par personne. Parsemer de persil concassé. Servir très chaud avec croûtons à l'ail.

Dans le verre:

dégustation de JULIÉNAS
de 2 à 3 ans d'âge.

Gastronomie

NOTRE SÉLECTION GOURMANDE PRÈS DE CHEZ NOUS

RESTAURANT CHEZ LA ROSE

Rue de la Rabelette - 69840 JULIÉNAS
Tél. 04 74 04 41 20

LA TABLE DE CHAINTRÉ

Au bourg - 71570 CHAINTRÉ
Tél. 03 85 32 90 95

AUBERGE DU PARADIS

Plâtre-Durand - 71570 SAINT-AMOUR-BELLEVUE
Tél. 03 85 37 10 26

RESTAURANT Christian MABEAU

Le Bourg - 69460 ODENAS
Tél. 04 74 03 41 79

RESTAURANT LE FLEURIE

127 rue Antoine-Arnaud
69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE
Tél. 04 74 62 11 74

HÔTEL - RESTAURANT LE NEWPORT

Avenue de l'Europe
69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE
Tél. 04 74 68 75 59

CARNET DE ROUTE

LA CAVE DE L'ABBAYE ST JEAN, tenue par Nathalie et Yannick HEUDE, est située dans la célèbre cité de SAINT-MALO INTRAMUROS. La passion du vin qui anime Yannick l'amène à sélectionner chez les vigneronns une gamme de vins magnifiques et à assurer la fonction de président des sommeliers de Bretagne.

Cave de l'Abbaye St Jean,
3 rue des Cordeliers, 35400 SAINT-MALO
Tél. 0299201720 - e-mail: caveabbayestjean@wanadoo.fr



FICHE DE DÉGUSTATION MILLÉSIME 2005

Nouveautés 2005

FLEUR DE CHARDONNAY

Beaujolais-Villages blanc issu du cépage chardonnay, récolté dans la vigne « en Report », sur la commune de Saint-Véran, en Saône-et-Loire.

Dégustation: Robe jaune clair, limpide. Nez d'agrumes, frais et fruité, rond et gourmand en bouche, final acidulé.

Notre conseil: vin friand, à apprécier dès maintenant, à l'apéritif, en début de repas sur des crudités ou produit de la mer.

FLEUR DE GAMAY

Beaujolais Villages rosé issu du cépage gamay, vinifié après pressurage direct des raisins.

Dégustation: Robe rose orangé pastel, arômes de fruits rouges et raisin frais. Sensation de fraîcheur et de moelleux en bouche.

Notre conseil: idéal à l'apéritif, en accompagnement de crudités ou de grillades.



Les classiques de la cave

JULIÉNAS CUVÉE PRESTIGE

(cuvée disponible septembre 2006)

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 CUVÉE TRADITION

Belle robe, rouge rubis, arômes de fruits rouges. 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. Tanins d'attaque. Bonne longueur. Vin généreux, va révéler son excellence saison après saison.

BEAUJOLAIS VILLAGES

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

