

RÉTRO

LE VIN EN FÊTE

À Juliéнас

Tous les ans, en novembre, le **prix Victor Peyret** est attribué à un chanfre du cru Juliéнас.

Cette cérémonie au protocole convivial à lieu au Cellier de la Vieille Église. Les derniers bénéficiaires de ce prix ont été **Frédéric Dard, le professeur Yves Coppens, Noëlle Chatelet, Pierre Arditi et, en 2006, Fabienne Thibeault.**

À cette occasion sont intronisés par la Confrérie Saint Juliéнас des Prés, des passionnés et amis du vin. C'est ainsi que **Louis Hoogendijk** a pu recevoir en 2006 les insignes de cette noble confrérie. Nous sommes toujours heureux d'accueillir tous ces amis du cru.



En 2005, avec Pierre Arditi



Michel, Fabienne Thibeault et Françoise.



Louis Hoogendijk et Fabienne.

Dans le reste du monde



À Cologne, il n'y a pas que de l'eau, Il y a aussi les vins de Michel et Françoise!



À Paris, avec la Confrérie Saint Juliéнас des Prés, une occasion de rencontrer nos amis «bistrots» parisiens.



TROPHÉE 2007

Concours Général Agricole de Paris : Médaille de bronze pour le Saint Amour 2006

Michel TÊTE - Domaine du Clos du Fief - Les Gonnards - 69840 JULIÉNAS
Tél. 0474044162 - Fax 0474044709 - e mail: micheltete@club-internet.fr

N°4
MARS
2007

Le Clos du Fief

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

ESPRIT de Gamay

Quel plaisir de retrouver, cette année, un millésime typiquement beaujolais, **plein de fraîcheur, de fruit, et déjà harmonieux en bouche.**

Les reflets rouges de sa robe rubis expriment une envie de séduire. Son caractère comblera le palais des amateurs de Gamay, **un cépage unique en son genre.**

Génétiquement cousin du Pinot noir, seigneur de Bourgogne au terrain argilo-calcaire, **le Gamay trouve chez nous ses lettres de noblesse** depuis plusieurs siècles. Il lui faut un terrain silico-argileux, granitique, schiste, roche pourrie acide et maigre (peu fertile), bien ensoleillé (sud, sud-est).



L'esprit des vendanges 2006.



DÉCOUVERTE DU MILLÉSIME 2006

Cette année, nous serons présents

EN NORMANDIE

Dimanche 6 mai et lundi 7 mai 2007 de 9 heures à 19 heures
à l'occasion de la porte ouverte des :
ETS CHAPRON Horticulteur
Route de Pont-l'Évêque — 27260 CORMEILLES
Tél. 02 32 57 15 59

Plaisir des yeux, plaisir des sens, nous sommes de retour chez notre ami, producteur de plantes et de fleurs multicolores. Dégustation - vente de notre production.

À PARIS

Jeudi 10 mai 2007 dès 10 heures
LE RÉVEIL DU X^e, chez Aurélie et Pierre CURE
Bar à vin — 35 rue du Château-d'Eau — 75010 PARIS
Tél. 01 42 41 77 59

La jeune génération de la famille VIDALENC perpétue ce lieu de convivialité, où se mêle avec bonheur la gastronomie régionale et les vins de nos terroirs.
Réservation souhaitée.
Nombreuses références — guide Jean Luc Petitrenaud —.

une première! DANS L'ESSONNE

Vendredi 20 avril de 15 h à 19 h
Samedi 21 avril et dimanche 22 avril de 9 h à 19 h
« **RENDEZ-VOUS DU TERROIR** »
au stade d'Ormoix (entre CORBEIL et MENNECY) — 91540 ORMOY

POUR TOUTES CES MANIFESTATIONS, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER
Tél. 04 74 04 41 62 — Portable: 06 07 41 61 24 — e-mail: micheltete@club-internet.fr

CARNET DE ROUTE

À Malbuisson, dans le Haut Doubs, la famille CHAUVIN propose un hébergement de rêve dans un site exceptionnel. Posé à fleur d'eau dans son grand jardin, l'Hôtel Le Lac est également une table renommée aux saveurs Franc-Comtoises.

Hôtel Le Lac,
25160 MALBUISSON
Tél. 03 81 69 34 80 — www.lelac-hotel.com



FICHE DE DÉGUSTATION MILLÉSIME 2006

Tour de cave

JULIÉNAS CUVÉE PRESTIGE

(cuvée disponible septembre 2007)

Belle robe rubis, soutenue, nez fruits surmaturés, tanins doux et arôme réglisse persistant, finale longue et épicée. Cette cuvée existe maintenant en magnum.

JULIÉNAS CUVÉE TRADITION

Belle robe, rouge rubis, arômes de fruits rouges. En bouche, tanins fins et de caractère. Vin friand, aromatique et épicé.

SAINT-AMOUR

Robe rubis aux reflets violacés. Nez aux arômes de fruits rouges. Tanins d'attaque. Bonne longueur.

BEAUJOLAIS VILLAGES

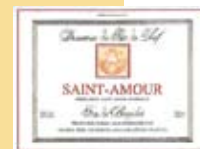
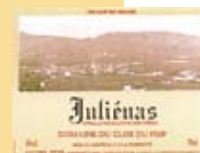
Belle robe rubis, nez frais et puissant, net, arômes de fruits rouges, dominante cerise. Tanins doux et ronds.

FLEUR DE GAMAY

Fruit du gamay, acidulé et réveillé.

FLEUR DE CHARDONNAY

Fruité, note d'agrumes, rondeur en bouche, belle finale.



Sylvain, la quatrième génération ?