

RÉTRO 2007

LE VIN EN FÊTE



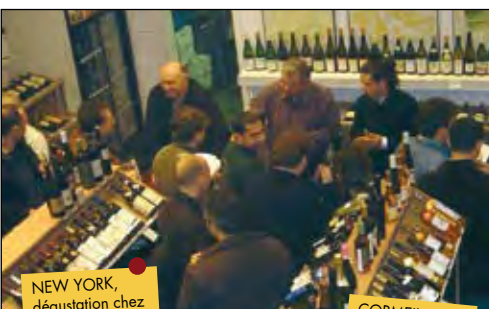
À Julié纳斯

Comme chaque année, en novembre, le prix Victor Peyret est attribué à un chantré du cru Julié纳斯 au Cellier de la Vieille Église. En 2007, ce prix a été remis à Bernard Pivot, pour son livre *Dictionnaire amoureux du Vin*, mais aussi pour son attachement indéfectible à la région beaujolaise dont il est un des enfants.

Dans le reste du monde



PARIS, au Réveil du X^e,
rue du Château d'Eau.



NEW YORK,
dégustation chez
Chambers Street.



PAYS-BAS,
dégustation
Okhuysen, au
château
Duin & Kruidberg.



CORMELLES,
au cœur des
trésors floraux
des Ets Chapron.

Richard Bonin édition — 71 570 La Chapelle-de-Guinchay

N°5
MARS
2008



Le Clos du Fief

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

Le VIN, symbole de CULTURE

De nos jours, certains s'emploient à refouler ce noble produit qu'est le vin, comme symbole de culture, pour n'en retenir que sa dimension alcoolique.

Le vin est présent dès les débuts de notre civilisation, s'imposant d'emblée avec les Égyptiens, les Étrusques, les Romains, les Gaulois, les Gallo-Romains, les chrétiens, les Burgondes, comme un symbole de culture et de civilisation.

Il est source de plaisir et ferment de convivialité. De surcroît, le vin est bon pour la santé quand on le déguste avec modération. D'**Hippocrate** à **Pasteur** et **Freud**, le vin est présent dans les écrits médicaux pour en souligner l'importance dans la diététique mais aussi pour contribuer au bien-être et au bien vivre.

Actuellement, il est très important que les amateurs de vin participent à défendre le petit vigneron et sa structure familiale pour qui, le plus important, est le souci d'un maximum de qualité dans son vin, et de satisfaire pleinement son client.

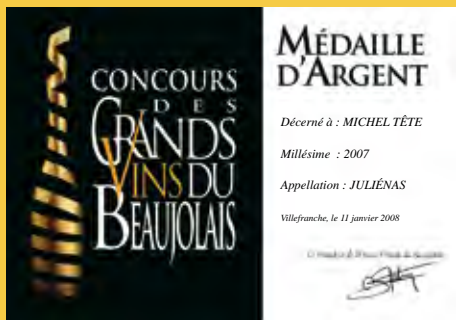
Fier de son vin, fier d'être vigneron.

Michel Tête



Depuis la Grèce antique, Dionysos, dieu de la vigne (le Bacchus romain), a été représenté à l'infini dans l'œuvre picturale de l'humanité.

DISTINCTIONS



Michel TÊTE - Domaine du Clos du Fief - Les Gonnards - 69840 JULIÉNAS

Tél. 04 74 04 41 62 et 06 07 41 61 24 - Fax 04 74 04 47 09 - mail: micheltete@club-internet.fr



Scène de vendanges (Tombe de Nakht, XVIII^e dynastie, Cheikh Abd-el-Qournah).

PORTES OUVERTES



Rendez-vous entre amis et en toute convivialité. Cette année : portes ouvertes les 21 et 22 novembre.

LA RECETTE MAISON

GRATIN D'ANDOUILLETES

Pour 4 personnes :

- 2 andouillettes « à la ficelle », façon Bobosse.
- 3 blancs de poireaux.
- 4 oignons.
- Moutarde, crème.
- 2 verres de beaujolais-villages blanc.
- Gruyère râpé.

Préparation :

Découper les andouillettes non panées en dés. Faire fondre les blancs de poireaux, les oignons, sans les dorer. Rajouter à cette préparation, 2 verres de beaujolais-villages blanc, un peu de moutarde et de la crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement. Verser dans un plat à gratin, rajouter gruyère râpé. Laisser cuire 45 minutes, au four à 150°.

Dans le verre :

Ce plat se prête bien à la dégustation d'un *Fleur de Chardonnay*, beaujolais-villages blanc.

NOUVEAUTÉS 2008



JULIÉNAS 2005 tastevinage

Cette cuvée a été élaborée à la façon traditionnelle bourguignonne, à partir de raisins de JULIÉNAS « *Les fouillouses* », égrappée à 100 %, macération de 8 à 10 jours en cuve bois, thermo-régulée avec remontage et pigeage régulier. Élevage de 18 mois en cuve et barrique (6 mois) avant la mise en bouteille. Cette bouteille a été sélectionnée et étiquetée aux armes de

la confrérie des **Chevaliers du Tastevin** de Nuits-Saint-Georges – Côte d'Or – garantissant au consommateur un gage de qualité et de grande conservation. Réveillé et tannique, ce vin aux fruits profonds saura vous étonner. (Non référencé sur le tarif. Tirage limité. Nous consulter).

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Provenant du cépage **chardonnay** de nos parcelles en zone délimitée **Bourgogne Appellation d'Origine Contrôlée**. Le raisin est récolté à la main et transporté en cagettes percées jusqu'au pressoir pneumatique type « champagne », sans foulage, ni trituration. Le vin obtenu subit une deuxième fermentation en bouteille pour une prise de mousse et la conservation des bouteilles sur lie doit être au moins égale à 9 mois. Servi frais, ce vin pétillant saura vous réjouir par la finesse de ses bulles et la fraîcheur de ses arômes.



FICHE DE DÉGUSTATION MILLÉSIME 2007

Tour de cave

JULIÉNAS CUVÉE PRESTIGE

(cuvée disponible septembre 2008)

Robe rubis, nez fruits surmaturés, tanins doux et boisés, arômes réglisse, finale longue et épicée. Le potentiel de cette cuvée doit attendre le vieillissement nécessaire à l'expression de toutes ses qualités.

JULIÉNAS

Belle robe, rouge rubis, arôme de fruits rouges, dominante cerise, en bouche tanins fins et persistants. Finale épicée.

SAINT-AMOUR

Robe brillante et lumineuse, floral, assez tendre. Arômes purs et harmonieux.

BEAUJOLAIS VILLAGES

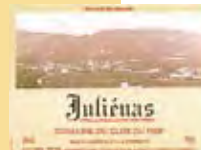
Robe rubis, nez frais et subtil, fruits rouges, généreux, riche et velouté en bouche. Finale minérale.

FLEUR DE GAMAY

Robe rose orangé, très pâle, arômes d'agrumes frais tirant sur la mandarine, dynamique et joyeux en bouche.

FLEUR DE CHARDONNAY

Robe jaune clair, limpide. Nez d'agrumes frais tirant sur le pamplemousse, rond en bouche. Finale acidulée.



Vigne avec mise en place d'une couverture herbeuse, pour le respect de l'environnement.

AGENDA

EN CHARENTES MARITIMES - Samedi 26 avril 2008

De 9 heures à 18 heures, présentation de nos vins chez notre caviste LA CAVE MÉDOCAINE, Monsieur REVOLTE, La Fontaine des Riffauds, 16600 RUELLE-SUR-TOUVRE. Tél. 05 45 65 70 50.

EN NORMANDIE - Samedi 3 et dimanche 4 mai 2008

Dégustation-vente 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.

À PARIS - Jeudi 15 mai 2008

Dégustation-vente dès 10 heures au 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.