

27/03/2023 par Guillaume BAROIN

BEAUJOLAIS DÉGUSTATIONS HORIZONTALES

LE DOMAINE DES NUGUES, LA RÉFÉRENCE DES BEAUJOLAIS-VILLAGES

 GUILLAUME BAROIN ILYA 1 JOUR 86 VUES



Gilles Gelin a fait des 36 hectares du domaine des Nugues le porte-étendard de l'appellation Beaujolais-Villages. Et il ne compte pas s'arrêter là...

“



**DOMAINE
DES NUGUES**

**LES PASQUIERS
40, RUE DE LA SERVE
69220 LANCIE
(+33)(0)4.74.04.14.00.**

CONTACT@DOMAINEDESNUGUES.FR



GILLES GELIN PRIS EN FLAGRANT DÉLIT D'AUTO-CONSOMMATION!

”

GILLES GELIN N'AIME PAS LE GAMAY...

Il l'adore!

Alors il le caresse. Il lui parle.

Puis il lui fait la peau.

Egrappé. Entier. Macéré une matinée pour faire son Beaujolais-Villages rosé. Macéré vingt-cinq jours pour créer sa cuvée « *Quintessence* ». Et puis, comme il ne fait rien comme tout le monde, il le marie avec de la syrah dans « *Elle & Lui* » et l'habille d'un voile blanc de bulles avec « *Gamaysco* ». Ou encore avec du sucre résiduel pour arrondir sa vivacité dans « *Libertine* ». Mais aussi traditionnellement sec et en vinification semi-carbonique pour ses Villages et ses crus. Au final, si selon la formule consacrée, « Tout est bon dans le cochon », on peut en dire autant de sa production qui met la richesse gustative du gamay en lumière.

LE VIN COMME UNE ÉVIDENCE

Avant tout cela il y avait pour Gilles comme une évidence de faire du vin. Ou plutôt des vins. Au départ il y a eu le « Clos des Nugues », une parcelle de vigne achetée par monsieur Gelin père en 1976. En 2000, le « gône » du millésime 1975 s'associe avec ses parents et augmente la surface exploitée. Au départ en retraite de son père Gérard en 2008, sa dynamique épouse **Magali** le rejoint. Deux ans plus tard le couple reprend la totalité du domaine familial.

2018, UNE DATE QUI COMPTE

Engagé depuis ses débuts dans la montée en gamme des vins du Beaujolais, Gilles choisit d'isoler les meilleurs climats de ses crus et de les élever plus longtemps. A l'instar de ce qu'il a déjà produit avec sa cuvée « *Quintessence* ».

Ses Beaujolais-Villages, en rouge comme en blanc, sont des références de régularité. Ils combinent le fruit à une capacité de vieillissement égale aux crus.

CERTIFIÉ ET ALORS?

L'année de la certification en Haute Valeur Environnementale  du domaine. Mais comme il aime avoir un coup d'avance (*en outre sur le dérèglement climatique*) il choisit de planter d'autres cépages. Il sera un des premiers à enraciner de la syrah en Beaujolais. Et plante également en 2019 du Vidoc, une variété de raisins totalement résistant à l'oidium et forte au mildiou. Très actif syndicalement, **le vigneron a tendance à parler haut sans parler fort**. Ce qui fait qu'avec lui, ça passe... ou pas. Le propre des caractères entiers comme lui est que la générosité va de paire.

Alors l'accueil au caveau vaut son pesant de saucisson (*forcément maison*). Et l'épicurien va même jusqu'à produire une crème avec ses propres cassis. Comme toutes les vignes sont dans un cercle de trois kilomètres autour de son caveau, s'il n'est pas à la vigne il n'en est jamais bien loin. Il vous reste à vous faire une opinion.

Reportage & photographies,

Guillaume Baroin

MILLÉSIME 2021

Les gamays et consorts ont été coupés entre le 14 et le 29 septembre. De l'avis de Gilles « c'est un joli compromis entre 2019 et 2020 ».

VINS BLANCS

BEAUJOLAIS-LANCIÉ

Comme d'autres terroirs de villages forts, le domaine revendique ses racines lanceronnes dans son nom. Ce Beaujolais « iconique » selon nous, affiche une blanche pâleur et se démarque par un parfum de santal et de vétiver. Si la bouche reste encore serrée par la mise en bouteille il sera vertical au printemps prochain. **11,90€**

VINS ROSÉS

BEAUJOLAIS-LANCIÉ

Sa couleur tendre évoque le cinsault par son effet rose clair. Le nez est sur la rose en bouton. Le jus est frais, tendu avec une jolie finale salivante. **7,75€**

VINS ROUGES

BEAUJOLAIS-LANCIÉ

Cette cuvée est désormais sans soufre. Alors forcément avec une mis récent le premier nez est réduit. . A l'aération, il « gamayte » comme un primeur! Le fruit juteux de la cerise coule droit comme dans un trou de taupe. Il pourra se garder sur une petite décade. **8,55€** 

MILLÉSIME 2020


Les petits raisins ont été ramassés entre le 25 août et le 10 septembre. Pour Gilles « C'est la même matière qu'en 2018 mais avec plus de gourmandise ». Les vins ont été mis en bouteilles de mai à novembre 2021.

VINS ROUGES

BEAUJOLAIS-LANCIÉ

Paré d'un rouge carmin son parfum affriolant de cerise rouge acidulée provoque la joie d'un gamay franc et sans artifice. C'est le cochon qui va être content de finir avec. **8,55€**

FLEURIE

Derrière une épaisseur pulpée apparaît un nez sur la rose fanée. Son jus concentrée explose dans une matière serré autour du tannin. Son volume fera le tour d'une cave voûtée. **12,80€** 

MORGON

De la cerise burlat il a la gourmandise sucrée. Un nez massif avec des relents de pétrichor. Un fruit roulant et plein de jus conclue la belle affaire. **13€**

MOULIN À VENT

Sous une robe pinotante un parfum bien typé Moulin à Vent. Son charme naturel s'appuie sur des tannins solides mais soyeux. Une longue énergie l'habite. Prometteur. **13€** 

“

La gamme des différents gamay produits par Gilles Gelin tourne autour du plaisir du fruit comme un noyau de cerise dans votre bouche. Le Beaujolais-Villages blanc est un parangon de l'appellation. Une adresse incontournable.

MILLÉSIME 2018


La vendange s'est déroulée entre le 30 août et le 13 septembre. Les cuvées dégustées ayant bénéficié d'un élevage de 22 mois en demi-muids sont aujourd'hui disponibles à la vente

VINS ROUGES

FLEURIE « LES CÔTES »

Le fût ramène de la tension et de la digestibilité tout en retrouvant le souffle épicé du soleil des coteaux sud. Un Fleurie solaire pour manger la vie! **26€** 

MOULIN À VENT « LES BURDELINES »

Avec 50% de vendanges entières son nez va chercher les herbes de Provence, la garrigue. Le grain de bouche est fumé, encore serré par son élevage. La cave est son avenir. **26€** 

VIN DE FRANCE « ELLE & LUI »

86% de syrah et 14% de gamay. Soyons précis. Son parfum poudré par son côté fumé lâche une matière ample et gourmande malgré le muscle de son millésime. Mangez-le avec une viande maturée et des copains. Plein de copains! **13,20€**

VIN DE FRANCE « LIBERTINE »

Un rose tendre au nez de groseilles juste pressées Avec sa bouche finement sucrée sa douceur enveloppe un voile de pollen de cerisier en fleurs. Vous avez le droit de commencer l'apéritif sans vos amis. **9,10€**

.....

Les vins ont été dégustés au domaine le 20 juillet 2022. Pour un moment privilégié la dégustation sur rendez-vous est conseillée.