

LES BUVOLOGUES

Dégustation du 26/04/2023

« TERRE(S) DES BROUILLY » : LES BROUILLY SONT DANS L'ASCENSEUR !

Les Buvologues consacrent leur dossier d'été à deux crus jumeaux mais bien différents : Brouilly & Côte de Brouilly. Voici notre sélection de Brouilly...

CONDITIONS DE LA DEGUSTATION : cuvées ont été retenues parmi 79 cuvées de 2020 à 2018 tâchées à l'aveugle le 26 avril 2023 à Inter-Beaujolais par le comité de dégustation des Buvologues. Il était composé de deux binômes : Eléonore Parc/Stéphane Debarbouillé & Adeline Teychene-Carrelle/Guillaume Baroin. Les vins sont classés avec ET sans lieux-dits et par millésime, du plus jeune au plus ancien.

Nous remercions Inter Beaujolais pour l'organisation et la mise sous anonymat de la dégustation.

BROUILLY

SANS NOM DE LIEU-DIT

Ils représentent 53% des Brouilly présentés. Souvent issus d'un assemblage de cuvées afin d'obtenir un volume de production et de commercialisation suffisante (surtout en 2021), ils sont parfois nés d'un terroir identitaire mais non revendiqué sur l'étiquette.

Millésime 2021

BROUILLY - GILLES GELIN



Compotée de fruits rouges et d'aubépine au nez. Un « gaillard » avec assez de mâche et de densité pour accompagner une viande rouge. Un vin équilibré et droit. Le fruit devient noir en bouche. On sent la maîtrise. Un Brouilly complet prouvant une sélection rigoureuse de raisins.

14,50€ au caveau Tél : 04 74 04 14 00 / contact@domainedesnuges.fr