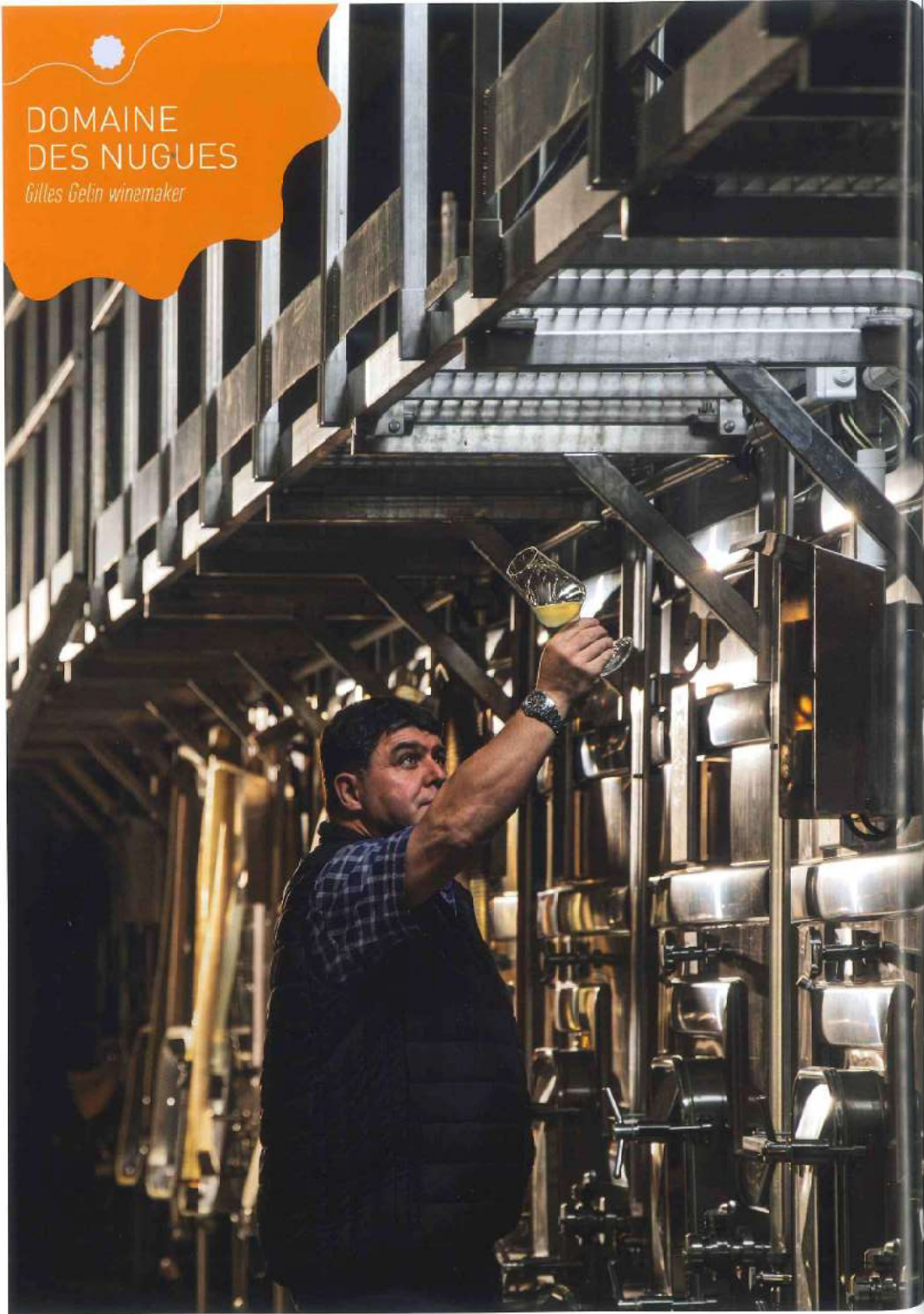


MA^{Le} 10
V
ING
Beaujolais

A photograph of a man, Gilles Gelin, in a winery. He is wearing a dark vest over a plaid shirt and is holding a glass of white wine up to the light. The background shows industrial winery equipment, including stainless steel tanks and pipes.

DOMAINE DES NUGUES

Gilles Gelin winemaker

LE DOMAINE DES



Gilles Gelin winemaker

UGUES

Par Fabrice Sommier, sommelier.
Photos : Etienne Ramousse.

Gérard Gelin (fils et petit-fils de vigneron) fait l'acquisition du clos des Nugues en 1976. Devenu Le Domaine des Nugues, niché au cœur de Lancié, c'est une véritable pépite pour les amateurs de vin. Ce domaine, dirigé avec passion par la famille Gelin, s'est rapidement imposé comme un acteur incontournable de la région.

Gérard Gelin (son and grandson of winemakers) acquired the Clos des Nugues in 1976. Now known as Domaine des Nugues, nestled in the heart of Lancié, it is a true gem for wine lovers. This estate, passionately managed from then by the Gelin family, has quickly established itself as a key player in the region.

En 2000, Gilles, le fils, s'associe avec ses parents, comme si cela était d'une implacable logique afin de poursuivre le développement de l'exploitation.

En 2008 sonne le départ à la retraite de Gérard, coïncidence parfaite avec l'arrivée de Magali, l'épouse de Gilles.

Avec des caractères bien trempés et des idées très précises sur l'objectif, ils ont réussi à transformer la physionomie du domaine. Et en 2010, c'est la reprise totale du domaine familial.

In 2000, Gilles, the son, joined forces with his parents—as if it were the most natural thing in the world—to continue developing the estate.

In 2008, when Gérard retired, Magali, Gilles' wife, arrived as a perfect coincidence.

With strong personalities and very clear ideas about their goals, they succeeded in transforming the estate. And in 2010, they took full ownership of the family estate.



En Beaujolais, on trouve 2 cépages : le Gamay pour les A.O.C. Rouge et le Chardonnay pour les A.O.C. Blanc mais la particularité du Domaine des Nugues c'est la présence d'un petit peu de Syrah vendu sous l'appellation IGP Comtés Rhodaniens.

De plus, en 2019, l'idée de planter une parcelle avec un cépage résistant rouge germe dans l'esprit toujours en éveil des Gelin. Ce sera le Vidoc issu d'un croisement entre un cépage Bouquet et Regent qui offre une résistance totale à l'oidium et forte au mildiou. La moyenne d'âge des vignes du domaine est d'environ 45 ans, certaines ont plus d'un siècle.

Afin d'assurer un vrai respect des terroirs, le travail à la vigne est fait de la manière la plus raisonnée possible en

In Beaujolais, there are two grape varieties: Gamay for the red AOCs and Chardonnay for the white AOCs, but what sets Domaine des Nugues apart is the inclusion of a small amount of Syrah, sold under the IGP Comtés Rhodaniens designation.

Furthermore, in 2019, the idea of planting a plot with a disease-resistant red grape variety took root in the ever-curious minds of the Gelin. This would be Vidoc, a cross between the Bouquet and Regent varieties, which offers total resistance to oidium and strong resistance to downy mildew.

The average age of the estate's vines is about 45 years, with some over a century old.



La moyenne d'âge des vignes du domaine est d'environ 45 ans, certaines ont plus d'un siècle...

The average age of the estate's vines is about 45 years, with some over a century old...

respectant l'unique objectif : obtenir les raisins les plus sains possible. Ce n'est que par ce biais qu'on aboutit à la production de grands vins, structurés, complexes qui racontent de belles histoires.

En 2018, l'exploitation est couronnée de la certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

Gilles a occupé plusieurs responsabilités au sein des instances du Beaujolais, dont le conseil d'administration de l'ODG et la commission communication. Il a restitué ses indemnités pour préserver sa liberté d'expression. Il applique une démarche qualitative dans l'ensemble de ses cuvées, valorisant son domaine par des pratiques innovantes. Sa connaissance approfondie du terroir et du cépage l'amène à proposer des produits originaux et à explorer de nouvelles approches.

To ensure genuine respect for the terroirs, vineyard work is carried out as sustainably as possible, with a single goal in mind: to produce the healthiest grapes possible. It is only through this approach that can be produced structured, complex wines that tell beautiful stories.

In 2018, the estate was awarded HVE (High Environmental Value) certification.

Gilles has held several positions within the Beaujolais wine industry, including on the ODG board of directors and the communications committee. He declined his compensation to preserve his freedom of expression. He applies a quality-focused approach to all his wines, enhancing his estate through innovative practices. His in-depth knowledge of the terroir and grape varieties leads him to create original products and explore new approaches.

Le Domaine est constitué de 36.11 hectares de vignes, 1 hectare de jachère apicole, 4 hectares de prés et se décompose de la manière suivante pour les vignes :

- 24.55 ha en Beaujolais-Villages, dont 2.90 ha en Chardonnay.
- 1.60 ha en Beaujolais dont 0.80 ha en Chardonnay.
- 5.46 ha en Fleurie.
- 2.48 ha en Moulin à Vent.
- 1.00 ha en Morgon.
- 0.67 ha en cépage Syrah.
- 0.35 ha en cépage Vidoc.

The estate now comprises 36.11 hectares of vineyards, 1 hectare of fallow land for beekeeping, and 4 hectares of meadows. The vineyard breakdown is as follows :

- 24.55 ha in Beaujolais-Villages, including 2.90 ha of Chardonnay.
- 1.60 ha in Beaujolais, including 0.80 ha of Chardonnay.
- 5.46 ha in Fleurie.
- 2.48 ha in Moulin à Vent.
- 1.00 ha in Morgon.
- 0.67 ha of Syrah.
- 0.35 ha of Vidoc.

Au Domaine des Nugues les vins sont réputés pour leur fraîcheur et leur complexité aromatique.

At Domaine des Nugues, their wines are renowned for their freshness and aromatic complexity.



En 2018, il a reçu le trophée Vin et vigneron de l'année lors des Trophées de la Gastronomie, organisés par Le Progrès et les Toques Blanches.

Fondé sur des terres riches en histoire et en tradition viticole, le Domaine des Nugues allie savoir-faire ancestral et techniques modernes pour produire des vins qui captivent par leur authenticité et leur finesse. Le domaine s'étend sur plusieurs hectares de vignes soigneusement entretenues, où le Gamay, cépage emblématique du Beaujolais, trouve une expression unique.

Visionnaire mais pragmatique, Gilles veut que le Beaujolais relève les défis commerciaux et viticoles à venir pour retrouver sa réputation de grand vignoble axé sur la qualité et la diversité de ses vins. Au Domaine des Nugues ils sont réputés pour leur fraîcheur et leur complexité aromatique. Que ce soit leur Beaujolais-Villages, aux notes fruitées et épicées ou leurs crus de Moulin-à-Vent et Fleurie, chaque bouteille raconte l'histoire de son terroir avec élégance et caractère.

In 2018, he received the «Wine and Winemaker of the Year» award at the Trophées de la Gastronomie, organized by Le Progrès and the Toques Blanches.

Located on soil steeped in history and winemaking tradition, Domaine des Nugues combines ancient expertise with modern techniques to produce wines that captivate with their authenticity and finesse. The estate spans several hectares of meticulously tended vineyards, where Gamay, the iconic grape variety of Beaujolais, finds a unique expression.

A visionary yet pragmatic leader, Gilles is committed to helping Beaujolais rise to the commercial and viticultural challenges ahead, so that the region can reclaim its reputation as a great wine-growing region focused on the quality and diversity of its wines. At Domaine des Nugues, their wines are renowned for their freshness and aromatic complexity. Whether it's their Beaujolais-Villages, with its fruity and spicy notes, or their Moulin-à-Vent and Fleurie wines, each bottle tells the story of its terroir with elegance and personality.

L'impact du Domaine des Nugues sur la région est palpable. En participant activement à la promotion des vins du Beaujolais, il contribue à redorer l'image de cette appellation souvent sous-estimée. Les efforts constants pour privilégier la qualité et l'authenticité des vins ont non seulement fidélisé une clientèle locale, mais aussi attiré des amateurs de vin du monde entier.

Le domaine a depuis longtemps misé sur l'œnotourisme en Beaujolais et ce fut une excellente idée. Une région conviviale, accessible et très variée, parfaite pour découvrir le vin. Gilles ou Magali vous reçoivent sans prétention, sans ce côté trop élitiste que l'on peut parfois ressentir mais avec la passion et la fierté du travail accompli. Pendant la dégustation ils vous présenteront leurs vins, mais également, l'histoire de la viticulture régionale et celle du domaine.

Le Domaine des Nugues est bien plus qu'un simple producteur de vin. C'est un ambassadeur du Beaujolais, un lieu où la passion pour la vigne et le respect de la terre se rencontrent pour offrir des vins qui, à chaque gorgée, transportent le dégustateur au cœur de cette belle région française.

The impact of Domaine des Nugues on the region is clear to see. By actively promoting Beaujolais wines, it is helping to restore the reputation of this often-underestimated appellation. Its ongoing commitment to quality and authenticity has not only built a loyal local customer base but has also attracted wine enthusiasts from around the world.

The estate has long focused on wine tourism in the Beaujolais region, and it has proven to be an excellent decision. It's a welcoming, easy-to-access and incredibly diverse region-perfect for exploring wine. Gilles and Magali welcome you with warmth and humility, without the air of elitism that one sometimes encounters, but with genuine passion and pride in their work. During the tasting, they'll introduce you to their wines, as well as the history of regional viticulture and that of the estate.

Domaine des Nugues is much more than just a wine producer. It is an ambassador for the Beaujolais region, a place where a passion for viticulture and respect for the land come together to create wines that, with every sip, transport the taster to the heart of this beautiful French region.

