

BEAUJOLAIS

N°9

AUJOURD'HUI



Jean-Luc
Longère.

Découverte

DOMAINE LONGÈRE

Jean-Luc Longère est d'ici. Il est né à Clochermerle en 1959, a débuté à 16 ans pour devenir chef d'exploitation en 1981, à 22 ans. Jean-Luc est quelqu'un de posé, de réfléchi et il a compris rapidement qu'il ne fallait pas mettre tous ses œufs dans le même panier en lançant dès 1992 une cuvée de rosé et en 1995, un beaujolais blanc. En 2011, un beaujolais-villages blanc issu de vieilles vignes plantées sur les terroirs granitiques de Clochermerle viendra même compléter la gamme. Aujourd'hui, vins rosés et blancs représentent 50% de la production des cinq hectares du domaine. Les vins blancs sont purs, sur le fruit, vinifiés en cuves inox et le rosé est issu de pressurages directs, "à la provençale". En rouge, le beaujolais-villages provient de terroirs granitiques (avec 30 cm de sable-limoneux en surface) du Perréon. Si le 2011 n'était pas en bouteilles le jour de la dégustation, il l'était en revanche quelques semaines plus tard lors notre visite. C'est un vin à la belle robe grenat, parfumé de notes florales, fruitées, fraîches, à la texture riche et harmonieuse (note de 15,5 sur 20). Le domaine produit une autre cuvée de beaujolais-villages rouge, la cuvée des Roches, mais seulement les grandes années.

69460 Le Perréon - Tél. 04 74 03 27 63

Beaujolais blanc (6,35 €) - 15,5

Vin gourmand et fruité, qui libère des saveurs fraîches de pêche de vigne, le tout avec une belle matière.

Beaujolais-villages rosé (5,75 €) - 15,5

Fraicheur agréable, au nez comme en bouche. Le vin exprime son fruité avec beaucoup de tonicité et c'est ce que l'on attend d'un bon rosé.