



GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



Frédéric Pérol et son fils Anthony.

Découverte

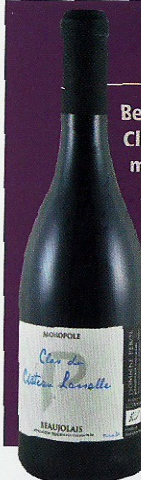
DOMAINE PEROL

Précisons d'emblée que si ce domaine de vingt hectares n'avait jusqu'alors jamais brillé dans nos dégustations, c'est parce qu'il ne présentait pas de vins... Les choses changent avec l'arrivée d'Anthony qui représente la 5^e génération et qui compte bien développer la mise en bouteilles au domaine. Un vaste local de stockage a été construit et les vignes sont restructurées, avec

notamment des plantations en pinot noir et chardonnay dans l'objectif d'avoir demain une gamme mieux équilibrée entre rouges, blancs tranquilles et même vins effervescents AOC crémant de bourgogne. À son arrivée en 2013, Anthony a également lancé la cuvée Quintessence, issue de deux hectares de vieilles vignes. « Le vignoble est conduit en bio depuis 2005 (certifiée en 2009), mais en fait, nous avons également un élevage d'une trentaine de vaches Salers et j'ai commencé le bio par la partie élevage et suite à la crise de la vache folle qui m'avait traumatisée », explique Frédéric, le papa. Le Clos du Château Lassalle couvre deux hectares de vieilles vignes (1,3 en pinot noir et 70 ares en chardonnay) plantées sur un beau terroir de schistes, assez rare dans un secteur de l'Azergues plutôt argilo-calcaire. Issu de petits rendements et de vinifications soignées, le clos donne des vins rouges denses, racés et des blancs minéraux, aux arômes de fruits blancs, capables de très bien vieillir à l'image du 2009 encore très jeune, fin, doux, gourmand et frais à la fois.

69380 Châtillon - Tél. 04 78 43 99 84

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION



Beaujolais rouge Clos du Château Lassalle monopole (7,40 €) - 18,5

4 500 bouteilles seulement ont été produites et il serait dommage de ne pas en avoir quelques-unes dans sa cave. Robe carmin, intense, brillante. Arômes fins et riche. En bouche, le vin est concentré, tout en conservant un fruité frais, juteux et des tanins fins et veloutés. Au niveau d'un beau cru du Beaujolais !

Beaujolais rouge Quintessence (6,90 €) - 17,5

Belle robe grenat, profonde. Arômes puissants et précis de cerises noires. En bouche, le vin est riche à souhait, fruité, pulpeux et harmonieux. Une véritable gourmandise !