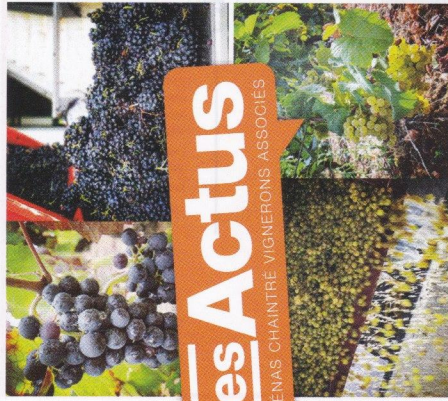




Les Actus

JULIENAS CHAÎNTRÉ VIGNERONS ASSOCIÉS

Millésime 2022

Solaire et riche

L'année 2022 a particulièrement marqué les esprits par ses températures élevées et ses épisodes caniculaires combinés à la rareté des gouttes de pluie depuis le printemps. En raison de ces conditions météorologiques, le vignoble a connu une maturation historiquement précoce faisant débiter les vendanges dès la deuxième quinzaine du mois d'août.

La forte sécheresse a mis à mal le développement du gamay, concentrant les grappes tout au long de l'été.

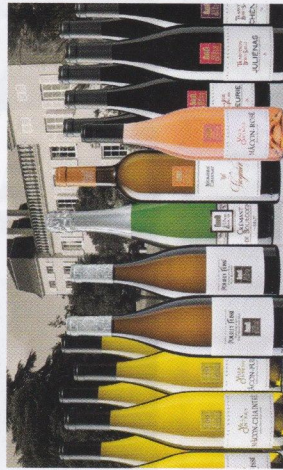
En Mâconnais, le chardonnay a lui beaucoup moins subi les fortes chaleurs, offrant ainsi de beaux fruits généreux.

Les vins du millésime 2022 devraient être de grande envergure : des vins solaires, ronds avec de très jolies matières !

Un Château relooké

Notre Château du Bois de la Salle, emblème de notre cave depuis son origine s'impose désormais sur toutes nos bouteilles avec élégance et petit coup de neuf !

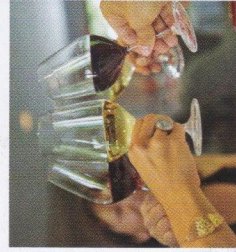
L'occasion d'harmoniser l'ensemble de nos étiquettes et ainsi vous proposer une sélection classifiée. Découvrez dès à présent : Les Authentiques avec nos appellations traditionnelles représentatives du Mâconnais et du Beaujolais, Les Climats & Terroirs qui mettent en valeur toute l'expression des lieux-dits sélectionnés et nos Emblématiques pour nos vins Haut de Gamme !



Terre d'Eden, du vert au verre

Aurélien BERTHELON, vigneron de la jeune génération et nouvellement co-président de Julienas Chaîné avait à cœur d'en faire encore plus !

Depuis des années il s'emploie à développer une viticulture plus durable et respectueuse de l'environnement en mêlant pratiques modernes et valeurs d'hier et d'aujourd'hui. 2021 sonne sa certification en Agriculture Biologique et a abouti à 2 vins : un Julienas et un Bourgogne Chardonnay. Terre d'Eden by Aurélien est l'expression même de cette démarche, un retour aux sources, une préservation de la faune et de la flore et une perspective durable pour le futur.



Retour à la fête !

Après quelques éditions particulièrement malmenées, les Beaujolais Nouveaux 2022 seront célébrés comme il se doit ! Rendez-vous à partir du jeudi 17 novembre et pendant tout le weekend pour profiter de notre programme plein de festivités ! Trop loin ? Commandez vite vos vins pour profiter d'un moment convivial avec vos proches ! Nos Cœurs Rubis, Cœur Pourpre, Cœur Émeraude et le petit nouveau Cœur Nature sans sulfites ajoutés vous feront célébrer un Instant Beaujolais à 100%

A partir du jeudi 17 novembre 2022

Les Primeurs

Beaujolais Nouveau 2022

Cœur Rubis

Rond, fruité et acidulé
12 mois 13-14° | Mâchon beaujolais

Aussi disponible
en B19 5L et 10L

Beaujolais-Villages Nouveau 2022

Cœur Pourpre

Souple et structuré
12 mois 13-14° | Foie de volaille, magret de canard

Beaujolais-Villages Nouveau 2022

Cœur Nature - Sans sulfites ajoutés

Expressif, godelisant et frais
12 mois 13-14° | Enpanadas de bœuf, tartare de légumes

Mâcon-Villages Nouveau 2022

Cœur Émeraude

Intense, gourmand et aromatique
12 mois 11-12° | Apéritif, tapas asiatiques



NOUVEAUTÉ

Nos vins certifiés agriculture biologique Terre d'Eden

Bourgogne Chardonnay 2021

Terre d'Eden

Frais, minéral, aux notes florales
2/3 ans 11-12° | Apéritif et entrées froides

Julienas 2021

Terre d'Eden

Léger, fin, aux tanins fondus
3/4 ans 13-14° | Salades composées, viandes légères



Les Authentiques

Coteaux Bourguignons 2021

L'Audacieux

Fin, équilibré, notes de fruits
2/3 ans 14°-15° | Viandes froides

Beaujolais-Villages 2021

Velours de Coteaux

Rond, fruité, d'une belle longueur
2/3 ans 14°-15° | Charcuteries



Juliéna 2021

Tradition du Bois de la Salle

Médaille d'or - CSI Mâcon 2022

2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2023

Structuré, fruits rouges, finale poivrée
5/6 ans 13°-14° | Viandes mijotées, grillées

Saint-Amour 2021

Tradition du Bois de la Salle

2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2023

Gourmand, souple, fruité

4/5 ans 14°-15° | Viandes blanches, volailles rôties

Chénas 2021

Tradition du Bois de la Salle

Médaille d'or - International du Gamay 2022

1 étoile au Guide Hachette des Vins 2023

Ferme, tonique, fruits noirs et épices

5/6 ans 14°-15° | Viandes rouges, fromages assortis

Nos appellations Beaujolaises

Chiroubles 2021

La Montagne

Souple, subtil, notes florales
4/5 ans 14°-15° | Salades composées, gratins

Morgon 2021

La Croix

Riches, charnu, intense
7/8 ans 15°-16° | Petits gibiers à plumes

Brouilly 2021

La Roche-Blanche

Croquant, suave, d'une belle rondeur
4/5 ans 14°-16° | Spécialités charcutières, feuilletés

Fleurie 2020

La Joie du Palais

Élégant, fin, frais
4/5 ans 14°-15° | Entrées, volailles rôties

Moulin-à-Vent 2020

Le Vieux Bourg

Médaille d'or - CSI Mâcon 2021

Complexe, équilibré, aux tanins puissants
7/8 ans 15°-16° | Gibiers, fromages puissants



Les Authentiques

Nos appellations Maconnaises

Pouilly-Fuissé 2020

Villa Cantrius

Finesse, élégance, complexité aromatique
7/8 ans 11°-12° | Poissons, viandes blanches

Pouilly-Vinzelles 2021

Villa Cantrius

Gourmand, ample, fruité
6/7 ans 11°-12° | Apéritif dînatoire, plats en sauce

Saint-Véran 2021

Villa Cantrius

Médaille de bronze - CSI Mâcon 2022

Franc, minéral, notes d'agrumes

5/6 ans 11°-12° | Fruits de mer, fromages de chèvre

Mâcon-Chaintre 2021

Villa Cantrius

Rond, expressif, aux notes de fruits

3/4 ans 11°-12° | Apéritif, entrées froides

Mâcon-Fuissé 2020

Villa Cantrius

Rafraîchissant, notes d'agrumes

et finale mentholée

3/4 ans 11°-12° | Poissons, crustacés



Retrouvez certaines de nos AOP Authentiques
en demi-bouteille, magnum ou Big 5L et 10L
(voir bon de commande)

Les Effervescents



Crémant de Bourgogne Brut

Délicat, équilibré, rafraîchissant,

fines bulles

3/4 ans 18-10° | Apéritif dînatoire, desserts

Roséclat Demi Sec

Gamay aromatique

Gourmand, fruité,

délicatement sucré

2 ans 18-10° | Apéritif, desserts glacés

Moelleux



Viognier 2020

Molère-Charnat

Aromatique, notes florales

et fruits jaunes, doux

4/5 ans 11°-12° | Apéritif, foie gras, desserts

Les Climats et Terroirs

Juliéas 2020

Les Armoiries

Structuré, tanins fins, fruité et poivré
6/7 ans 15°-17° | Petits gibiers, viandes en sauce

Juliéas 2020

Réserve de Beauvernay

Médaille d'Argent - CSV du Beaujolais 2021
Riche, complexe, fruits rouges mûrs
6/7 ans 16°-17° | Gigots, filets mignons

Saint-Amour 2021

Réserve des Pierres

Gouleyant, tanins fins, pointe de minéralité
5/6 ans 15°-16° | Volailles, blanquettes



Pouilly-Fuissé 2021

Les Plessys

Riche, beurré, structuré - 30%
5/6 ans 11°-12° | Fruits de mer gratinés, escargots

Pouilly-Fuissé 2019

Les Chevières

Puissant, boisé, pointe de minéralité - 100%
7/8 ans 12°-13° | Volailles rôties, fromages relevés

Saint-Véran 2020

Les Bayeux

Ample, rond, gras, légèrement toasté - 30%
5/6 ans 11°-12° | Volailles à la crème, poissons gras

Mâcon-Chaintre 2020

Le Château de Chaintre

Fin, subtil, notes briochées - 15%
4/5 ans 11°-12° | Apéritif dînatoire, feuilletés



Les Emblématiques

Juliéas 2020

Expression l'it de Chêne

Boisé, structuré, harmonieux - 100%
7/8 ans 16°-17° | Viandes mijotées, gibiers

Juliéas 2021

Sublime

Velouté, complexe, d'urpe belle longueur
6/7 ans 16°-17° | Viandes, salades

Juliéas 2020

Héritage 1961

Médaille d'Argent - CSV Beaujolais 2022
Charnu, puissant, tanins ronds, finale épicée
7/8 ans 16°-17° | Canard, viandes sauces relevées



Pouilly-Fuissé AOP

Premier Cru 2020

Aux Quarts

Voluptueux, généreux, opulent - 100%
8/10 ans 12°-13° | Tartares de poissons, chapon

Pouilly-Fuissé AOP

Premier Cru 2020

Les Chevières

Médaille d'Or - CSV Mâcon 2021
1 étoile au Guide Hachette des Vins 2023
Noble, élégant, minéral - 100%
8/10 ans 13°-14° | Suprêmes de volailles, Saint-Jacques

