

2022 évolue dans un registre opposé, matière plus imposante et encore compacte, demandant du temps pour révéler sa complexité.

Chiroubles 2023	15,10 €	88
Fleurie 2023	18,30 €	92
Morgon 2022	18,30 €	90
Morgon 2023	18,30 €	91
Morgon Grands Cras 2021	27 €	88
Morgon Grands Cras 2022	27 €	90
Régnié Les Vergers 2020	18,90 €	90
Régnié Les Vergers 2022	18,90 €	91
Régnié Vernus 2021	18,90 €	89

Rouge : 12,5 hectare(s). Gamay noir à jus blanc 100 %

Production moyenne : 50 000 bt/an

DOMAINE DE VERNUS

437, route de Vernus, 69430 Régnié-Durette

● 06 08 17 27 86 ●

www.domainedevernus.com/ ● Vente et visites : sur RDV.

Propriétaire : Frédéric Jametton

Maître de chai : Guillaume Rouget

NOUVEAU DOMAINE

DOMAINE DE VERNUS

Le domaine de Vernus est situé sur la commune de Régnié-Durette, le chai de vinification à Lantignié. Après une carrière dans le courtage, Frédéric Jametton reprend cette propriété en 2017 avec l'ambition d'en révéler tout le potentiel. La direction technique est aujourd'hui assurée par Guillaume Rouget, dont la connaissance des grands vins de Bourgogne nourrit une vision précise des vinifications et des élevages – sans gommer l'identité beaujolaise, mais guidant une quête de finesse et de lecture parcellaire. Levures indigènes, raisins entièrement éraflés, fermentations en cuves inox, élevages en barriques bourguignonnes avec utilisation mesurée du bois neuf : la cohérence de la gamme et le respect de chaque origine nous ont convaincus.

Les vins : le fleurie 2023 séduit par son fruit gourmand et sa trame pulpeuse, bouche harmonieuse et déjà très accessible. Le chiroubles apparaît plus en délicatesse – sur le fil de la maturité, il manque encore de tenue et de profondeur. Le régnié 2022 présente une belle mâche, mais une légère sensation de chaleur en finale nuit à son équilibre et lui fait perdre en sapidité. Nous lui préférons le morgon 2023, qui réunit densité, allonge et harmonie. Le millésime 2022 porte davantage l'empreinte solaire de l'année. Sur le magnifique terroir des Grand Cras, le 2021 est fidèle au profil du millésime : demi-puissance, immédiat et élané. Le