BROUILLY

2020 · Rouge · France / Beaujolais

Producteur : Georges Descombes
Couleur : Rouge

Appellation : Brouilly
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Georges Descombes
Géologie du sol : Granite.
Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Naturelle, sans souffre.
Élevage : En cuves.

Aspect visuel : Rouge cerise.
Aspect gustatif : Riche et équilibré avec beaucoup de fraîcheur.
Aspect olfactif : Du fruit à revendre avec des notes de fraises et d'épices.

Accord vin et mets : Simplement à l'apéro ou en accompagnement de cochonailles.

Le domaine :

Fils de vigneron, Georges Descombes se lia d'amitié avec Marcel Lapierre, le rejoignant dans la bande des quatre aussi composée de Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet et Guy Breton, qui, suivant les enseignements de Jules Chauvet, ont opté pour une viticulture saine et des vinifications naturelles. Même s'il n'est pas resté si près du groupe, Georges maintient cette façon de faire pour notre plus grand bonheur.
Ses vignes s'étendant maintenant sur 17 hectares se trouvent principalement en appellation Morgon mais aussi en Brouilly, Régnié, Chiroubles, Beaujolais-Villages et Beaujolais. Ses cuvées sont pour la plupart mises en marché plus tard que les autres producteurs de la région, Georges aimant bien les laisser se détendre plus longuement avant de les voir partir, ce qui leur confère une jolie patine feutrée qu'il fait bon boire.

Revue de presse :

Véronique Rivest, La Presse, Jun 2023

On peut acheter les vins de Georges Descombes les yeux fermés. Son éthique de travail irréprochable, à la vigne comme au chai, donne naissance à de véritables vins de terroirs, authentiques et transparents, qui sont toujours un bonheur à boire. Le Brouilly 2020 ne déroge pas à la règle. Issu du plus grand cru, en surface, du Beaujolais, et le plus au sud, il en offre tout le charme fruité. Le nez est affriolant, avec tout

plein de petits fruits rouges. Complet et rassasiant en bouche, il fait preuve de beaucoup d'éclat et de fraîcheur, avec de légers tanins, très fins, qui s'étirent en finale. De délicates notes florales et herbacées ajoutent du relief. Hyper harmonieux et délicieux, avec aussi de la matière, de la profondeur et de la complexité. Salade de foies de volaille, salade de betteraves, steak frites, poulet rôti.
Garde: 2 ou 3 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-06-17/les-vins-de-la-semaine.php

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Jun 2023

Une des très belle cuvée de Georges Descombes, qui vous donnera votre dose hebdomadaire de Beaujolais. Millésime 2020 de soleil sur le fruits, accentue l'effet minéral du grand terroir autour du Mont Brouilly, reconnu pour son sable de granite rose sur lequel est planté ces vignes. Un achat facile pour votre beau souper du weekend.

Janine Saine, Tout sur le vin, Apr 2023

En élaborant son premier millésime en 1988, ce vigneron avec ses 17 ha ennoblit le cépage gamay qui n'a pas toujours eu bonne presse. Perfectionniste, il vise le côté nature du vin en utilisant des levures indigènes et peu de soufre. Issu des plus vieilles vignes du domaine, ce Brouilly invite à de charmants arômes de cerise avec une présence en bouche de saveurs pleinement fruitées et gouleyantes. De la classe!

https://www.toutsurlevin.ca/vins-paques-saq-selection-incontournables/