BROUILLY

2022 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Georges Descombes
SAQ (CCNP) : 12494028
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 35.00 $

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 :

Patrick Désy, Journal de Montréal - Les Méchants Raisins - Les grosses quilles du samedi, Mar 2025

Avec 1330 hectares en production, Brouilly est la plus importante aire d'appellation, en taille et en rendement, des crus du Beaujolais. Georges Descombes est devenu un des producteurs phares du Beaujolais. Ses crus, notamment Morgon et Fleurie, se classent parmi les plus profonds de l'appellation. Son Brouilly 2022 est une petite bombe de fruits. Robe brillante. Nez expressif et plutôt complexe de cerise, framboise, groseille, pivoine, violette et un registre épicé du plus bel effet. Un vin gourmand à la texture soyeuse et aux tanins légers et élégants. L'ensemble est porté par une acidité fine qui apporte du corps et de la fraîcheur. Grande pureté et grande buvabilité. Le bonheur dans le verre.

https://www.journaldemontreal.com/2025/03/01/les-grosses-quilles-du-samedi

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Jan 2025

Rouge. Georges Descombes est genre le 5e membre de la bande des 4 composée de Lapierre, Breton, Thevenet et Foillard. On le surnomme Noune (un surnom idéalement à conserver en France). Ses vins sont toujours gourmands de fruits, de grand plaisir. Vinification sans soufre avec élevage en inox. Même arrivage qu'en avril dernier, mais sans la TPS cette fois-ci ;)

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=f895b775b9

Patrick Désy, Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Mar 2024

Un producteur phare dans le Beaujolais, émule des Marcel Lapierre et Jules Chauvet, les précurseurs du beaujo nature (bien fait). Oubliez le brouilly gentil et sans âme qu'on a longtemps associé à cette bouteille longue et effilée dont on taira le nom du producteur (ils ont d'ailleurs changé la forme depuis quelques millésimes). On est en présence ici d'un vin à la fois sérieux et festif. Sérieux par son fruité précis, sa texture raffinée et sa longueur salivante. Festif pas son nez explosif, sa trame gouleyante et l'envie d'y revenir constamment. Résultat: on siffle la bouteille sans s'en rendre compte. Du pur bonheur.

https://www.journaldemontreal.com/2024/03/02/les-grosses-quilles-du-samedi

François Bisson, Frank Boit Quoi , Feb 2024

Une des très belles cuvées de Georges Descombes, qui vous donnera votre dose hebdomadaire de Beaujolais. Millésime 2022 de soleil sur le fruit, accentue l'effet minéral du grand terroir autour du mont Brouilly, reconnu pour son sable de granite rose sur lequel sont plantées ces vignes. Un achat facile pour votre beau souper du weekend.

https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=353da72dda

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit?, Feb 2024

Georges Descombes est genre le 5e membre de la bande des 4 composée de Lapierre, Breton, Thevenet et Foillard. On le surnomme Noune (un surnom idéalement à conserver en France). Ses vins sont toujours gourmands de fruits, de grand plaisir. Vinification sans soufre avec élevage en inox.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=29339443f5

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/