



**Producteur :** Georges Descombes

**SAQ (CCNP) :** 12494028

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 32.25 \$

---

**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 soufre.

**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 cochonnailles.

---

---

### 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 :

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/>

**Alain Pérocheau, HippoVino!, Mar 2023**

Le Georges Descombes Brouilly 2020 9...] est surprenant pour un Brouilly, réputé dans les plus légers des crus du Beaujolais. Si la fraîcheur et le très beau fruité sont bien au rendez-vous, ce superbe gamay a du corps et de la profondeur. On peut parler de très bon rapports qualité/prix et plaisir/prix pour un vin à 30\$. Et les possibilités d'accords vont bien au-delà de la traditionnelle planche de charcuteries. On pourra l'apprécier avec du veau ou la plupart des viandes rôties. Pour des accords végétariens, on vous propose légumes racines ou betteraves sautées. La réputation de Georges Descombes n'est plus à faire. Proche des pionniers du vin nature, il vinifie encore sans soufre ajouté mais travaille maintenant selon sa vision personnelle. Ça lui réussit, comme on peut le voir avec cette cuvée. Par contre, sa vision n'inclut pas d'avoir un site Web, mais comme il n'a pas de difficulté à vendre ses vins, il ne doit pas en voir l'utilité.

<https://hippovino.blogspot.com/2023/03/coups-de-cur-de-la-semaine-brouilly-et.html>

**Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Mar 2023**

This has a more "natural" feel. So much gorgeous fresh fruit. A Beaujolais that's richer in texture and will surprise with its power.

Grape variety: gamay.

Residual sugar: 1.2 g/L.

Serve at: 15 C.

Drink now-2025.

Food pairing ideas: apéritif, charcuterie plates, mushroom tartlets with cheese.

<https://montrealgazette.com/life/food/wines-of-the-week-beaujolais-has-come-a-long-way>

**Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Nov 2022**

Doté d'une belle maturité du fruit, cet excellent Cru du Beaujolais déborde de saveurs riches et séduisantes. Reflétant à merveille ce millésime chaud, son nez dégage des arômes de fruits des champs relevés de notes discrètes d'épices douces. Malgré cette maturité très aboutie, ce rouge charmeur demeure frais et équilibré. Plein et structuré, ce très beau Brouilly offre un certain potentiel de garde (2 à 4 ans). Il

accompagnera à merveille les grillades de veau et champignons. Bonne dégustation.

<https://lesconseillersduvin.ca/brouilly-2020-georges-descombes/>