



BETTANE & DESSEAUVÉ

Henry Fessy

La maison aux célèbres moustaches a été rachetée en 2008 par le négociant beauinois Louis Latour. Sous la direction technique de Laurent Chevalier, elle a peu à peu imposé un style plus traditionnel, en écartant au maximum les thermovinifications. Une redéfinition stylistique complétée par de nouveaux approvisionnements, puisque Fessy vient de reprendre les 18 hectares de vignoble du Château des Labourons, sur Fleurie. Bons 2011, avec des bouches bien définies.

Beaujolais 2011- 13,5/20 😊

Rouge | 2013 à 2016 | Fruité tendre, avec une bonne mâche en bouche, rond et friand, légèrement salin en fin.

Brouilly 2011- 14/20 😊

Rouge | 2013 à 2016 | Bouche dense et agréablement concentrée, franc et droit.

Brouilly Les Brûlées 2011- 14,5/20

Rouge | 2013 à 2019 | Plus de matière que l'autre Brouilly, un fruité noir même si on apprécierait plus de longueur en fin.

Chénas 2011- 14,5/20

Rouge | 2013 à 2018 | La finale saline est là, mais il lui manque un petit rien de chair pour apporter autant de plaisir que juliéas.

Chiroubles 2011- 14/20

Rouge | 2013 à 2018 | Moins en chair que le Côte-de-Brouilly, tendre dans sa texture, rondeur fruitée.

Côte de Brouilly 2011- 15/20

Rouge | 2013 à 2019 | Belle expression du terroir de la Côte, droit et concentré, élégant et salin en fin.

Fleurie Château des Labourons 2011- 15,5/20

Rouge | 2013 à 2021 | La cuvée a été produite avant la reprise de la propriété par la maison. Il est un cran au-dessus de l'autre cuvée de Fleurie, plus en gras et en fraîcheur, avec beaucoup d'élégance dans la fin de bouche.

Juliéas 2011- 15/20

Rouge | 2013 à 2019 | De la sève, fruits noirs et poivres, bouche riche et bien concentrée, de l'élégance et un toucher soyeux.

Morgon 2011- 14,5/20 😊

Rouge | 2013 à 2019 | Agréable expression de bouche, structurée mais sans dureté, parfums de fruits noirs et d'épices gourmands.

Moulin-à-Vent 2011- 15/20

Rouge | 2013 à 2020 | Le plus puissant de tous, bouche compacte, dense, belle sève et élégance des arômes de fruits noirs dans la fin de bouche.

Régnié Château des Reyssiers 2011- 15,5/20

Rouge | 2013 à 2021 | Concentré, fruits noirs, texture ferme, une réussite pour l'appellation.

Saint-Amour 2011- 14,5/20 😊

Rouge | 2013 à 2018 | Fruité rouge épicé, ça emplît la bouche, la texture minérale qui s'exprime en fin signe le terroir.