

## Henry Fessy

**Le Domaine :** La famille Fessy a laissé la place à la nouvelle équipe mise en place par Laurent Chevalier, depuis le rachat par la maison Louis Latour en 2008. S'appuyant sur un vignoble de 70 hectares, présent dans 9 des 10 crus (seul Chiroubles est en apport de vendange), le style maison se précise un peu mieux chaque année, avec une volonté affirmée de recourir aux vinifications traditionnelles.

**Les vins :** Sur 2012, le côte-de-brouilly et le brouilly les-brûlées s'en sortent bien dans un millésime dans l'ensemble délicat.

### **Coup de Cœur**

#### **Côte de Brouilly 2012 - 15/20**

Rouge | 2014>18 | Fruité noir pur, légère note minérale, finesse de la bouche, élégance, droiture, finale cassissée.

#### **Brouilly Les Brûlées 2012 - 14,5/20**

Rouge | 2014>20 | Bouche puissante, fruité rouge mûr et légèrement confit, belle trame soutenue par une acidité rafraîchissante.

#### **Brouilly Plateau de Bel Air 2012 - 13,5/20**

Rouge | 2014>19 | Un fruité plus élégant que sur le brouilly générique, le raisin est très mûr mais la finale préserve l'équilibre.

#### **Chénas 2012 - 14,5/20**

Rouge | 2014>20 | Fruité rouge gourmand, bien mûr, texture onctueuse, densité, droiture, chair.

#### **Fleurie Château des Labourons 2012 - 15/20**

Rouge | 2014>20 | L'élevage sous-bois n'a pas masqué le fruit rouge ni les arômes de fleurs, le toucher est élégant, avec une fermeté qui donne de la longueur.

#### **Juliéas 2012 - 14,5/20**

Rouge | 2014>20 | Puissant, riche, parfums de fruits noirs, il doit encore s'assagir un peu en bouteille.

#### **Moulin-à-Vent 2012 - 14,5/20**

Rouge | 2014>20 | Fruité gourmand, tannins enrobés, épaisseur, moelleux, agréable.

#### **Régnié Château des Reyssiers 2012 - 14/20**

Rouge | 2014>19 | Droit, serré, bouche dense et ferme, un peu austère aujourd'hui mais belle évolution sur le fruit à prévoir.

#### **Saint-Amour 2012 - 15/20**

Rouge | 2014>20 | Joli nez épicié et fruité rouge, trame serrée et droite en bouche, élégant, précis, fin.

#### **Beaujolais rouge 2012 - 12/20**

Rouge | 2014>16 | Fruité rouge, bouche ronde, souple, facile mais bien fait.

#### **Beaujolais-Villages 2012 - 13/20**

Rouge | 2014>17 | Plus de profondeur que le beaujolais, de la chair et de la gourmandise.

#### **Beaujolais blanc 2012 - 13,5/20**

Blanc | 2014>17 | Fruité blanc, tendre, léger mais digeste, il rafraîchit agréablement.