

HENRY FESSY, LE BEAUJOLAIS EN 3 VILLAGES ET 1 CÉPAGE

Installée depuis 1888 au cœur de son exceptionnel domaine, Henry Fessy est une Maison familiale traditionnelle renommée pour sa production de Crus du Beaujolais. Henry Fessy, présente ici le Beaujolais en 3 villages et 1 cépage.

Reprise en 2008 par la Maison Louis Latour, elle est aujourd'hui dirigée par Laurent Chevalier qui veille sur le Domaine. Le vignoble, travaillé en agriculture raisonnée permet de proposer aux amateurs du monde entier des vins de grand caractère qui expriment pleinement leurs origines. Expérience, tradition, respect, ainsi qu'une parfaite connaissance des terroirs et de l'environnement, ont contribué à faire d'Henry Fessy l'un des acteurs incontournables de la région.



CHÂTEAU DES LABOURONS 2015



Le Château des Labourons domine les collines de l'appellation Fleurie. Il est situé 3 kilomètres en amont du "hameau des Labourons". La combinaison de l'altitude, du relief vallonné, de l'exposition et de la qualité des sols, forment ici un terroir d'exception au cœur du cru Fleurie.

Dégustation

Le Fleurie "Château des Labourons" est élégant et complexe. C'est un vin fruité et parfumé, exprimant le meilleur du terroir de Fleurie.

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Sol : Principalement du granit rose qui se dégrade en sable grossier et forme des arènes granitiques

Superficie : 18 ha

GAMAY NOIR 2017



Le Gamay Noir, cépage noble et gourmand offre bien des surprises...naturellement fruité il donne des vins élégants et équilibrés. Les vignes sont cultivées avec douceur et respect par une équipe de vignerons passionnés. Ceux-ci sont aidés dans leur tâche par un auxiliaire inattendu, la chouette « effraie », prédateur naturel et efficace des rongeurs ravageurs de la vigne. Animal noble et élégant, il est à l'image de cette cuvée Gamay Noir.

Dégustation

Une robe intense d'une couleur rouge rubis.

Le nez est frais et fruité avec d'agréables arômes de framboise et de groseille.

Équilibré, ce vin offre une agréable bouche ronde avec des saveurs de framboise qui laissent place à de subtiles notes de pêche et d'abricot. Un vin fruité et élégant.

Sol : Granite et Schiste

BROUILLY « LES BRÛLÉES » 2015



La parcelle « Les Brûlées », magnifique vignoble de 0.7 hectares d'un seul tenant, est située sur le plateau de Bel Air et est le plus méridional de tous les crus. Le sous-sol du vignoble est traversé par un filon d'aluminium ; en conséquence, la foudre frappe souvent ce terroir d'où le nom « Les Brûlées ».

Dégustation

Le Brouilly « Les Brûlées » 2015 est un vin concentré et riche, aux notes de fruits rouges. En bouche, il est complexe et fruité, avec des saveurs de fraise et de cassis et quelques touches épicées. En finale, de délicieuses notes de torrifications se dévoilent.

Sol : Granit et Schiste Superficie : 0,7 ha

MORGON 2017



Le deuxième cru en importance après le Brouilly est localisé sur une seule commune. Le gamay engendre des vins robustes, généreux, fruités, évoquant la cerise, le kirsch et l'abricot. Vin de garde, le Morgon peut alors prendre des allures de Bourgogne.

Dégustation

La robe est soutenue et intense. Le nez s'ouvre sur d'agréables notes de noyau de cerise et de fruits à l'eau de vie. En bouche, il dévoile une belle concentration, un très joli fruit soutenu par des tanins fondus.

AOP Morgon – Cru du Beaujolais

Sol : Granite et Schiste

Superficie : 2 ha