



Florie Brunet

## ELLE RHÔNE-ALPES



Maison Guyot

# LE MEILLEUR DU VIN

CAVISTE NOUVELLE GÉNÉRATION, VIGNERONS DE TALENT, DÉGUSTATION POINTUE... NOS IDÉES DE DÉCOUVERTES ENIVRANTES DANS LA RÉGION. PAR JULIE HAINAUT

### UNE VIGNERONNE À SUIVRE

À 31 ans, Florie Brunet s'est reconvertie dans le vin après un parcours dans la communication culturelle. « Je baigne dans l'univers du vin depuis mon plus jeune âge. Mon père était un véritable passionné, il m'emmenait voir des vigneron, je le regardais déguster. L'idée de travailler dans le domaine viticole a toujours trotté dans un coin de ma tête... » Elle quitte son job, passe un BTS viticulture et œnologie, enchaîne les stages et s'associe à Stéphane et Yves, du domaine Le Bouc et la Treille, une petite exploitation qui produit uniquement du vin bio. « Le fait que ce soit un domaine hors cadre familial m'a tout de suite emballée ! ». Le Bouc et la Treille. 82, chemin de la Tour Risler, Poleyieux-au-Mont-d'Or. Tél. : 06 70 39 32 28. leboucetatreille.fr

### UNE MAISON HAUT DE GAMME

La Maison Guyot compte sept caves en Rhône-Alpes. Le credo de ce caviste indépendant ? « Des caves haut de gamme

et soignées, bien dans l'air du temps », explique Nicolas Tayol. Ici, on déniché quelque 2 500 références, dont leurs propres vins (Vallée du Rhône) mais aussi des vins italiens, de Bourgogne et de la région bordelaise. Un à deux samedis par mois, des vigneron proposent des dégustations. Mention spéciale au service (ils livrent si besoin). Compter 5 € pour une bouteille AOP Lubéron. À noter : la maison sera présente dans le futur Hôtel Dieu.

Maison Guyot. 32, quai Saint-Antoine, Lyon 2e. Tél. : 04 72 56 01 01. guyot-vins.com

### UNE CAVE À VIN INTERNATIONALE

On adorait déjà leur bar à vin situé à deux pas (15, rue Montesquieu). On craque désormais pour la nouvelle cave à vins du monde et spiritueux d'Aromo, qui propose près de 120 références à tous les prix (dès 6 € la bouteille). Damien et Fred, les maîtres des lieux, voyagent régulièrement à la recherche de vigneron engagés dans une démarche raisonnée. À dénicher : du sauvignon blanc

d'Afrique du Sud ou de Nouvelle-Zélande, du bianco di Toscana d'Italie ou encore du chardonnay d'Australie.

Aromo, la Cave. 36, rue Pasteur, Lyon 7e. Tél. : 06 50 71 30 34. aromo-lyon.com

### UNE ASSOCIATION ENGAGÉE

Créée il y a près de quatre ans, l'association Elles & Beaujolais regroupe des femmes dynamiques et amoureuses du Beaujolais. Viticultrices, œnologues, sommelières, mais aussi avocates, professeuses... Elles étaient 5 au départ, elles sont aujourd'hui 25 et entendent promouvoir leur région, sa culture, son terroir et ses vins. Elles sensibilisent les jeunes dans les écoles aux métiers de la vigne et du vin en prônant une consommation responsable et en organisent régulièrement des événements : apéros dinatoires sur le Rhône, ventes aux enchères de vieux millésimes... Le prochain événement devrait avoir lieu fin novembre, dans le cadre du Beaujolais Nouveau.

Elles & Beaujolais. Tél. : 06 71 95 75 86. ellesetbeaujolais.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



## UN TEMPLE DE L'ŒNOLOGIE

Laurent Courtial et Jeanne Peron, deux professionnels de la communication et du vin, ont créé L&J Winery, un lieu entièrement dédié au vin pour l'organisation d'événements professionnels. Mais le lieu, qui dispose d'une cuisine professionnelle, d'une bibliothèque dédiée à l'œnologie et de deux salles, propose aussi des initiations à la dégustation (à partir de 55 €) et des dégustations thématiques avec apéritif vigneron (à partir de 70 €) pour le grand public.

L&J Winery, 20, rue Curie, Lyon 6<sup>e</sup>.  
Tél. : 04 78 26 39 66. [lwinery.fr](http://lwinery.fr)

## UN TRUCK DIVIN

Le château de Juliéas s'est doté d'un combi datant de 1964 et aménagé en Wine Tasting Truck. L'idée ? Permettre aux amoureux du vin de visiter les trois appellations Moulin à Vent, Fleurie et Juliéas lors d'un circuit touristique commenté et agrémenté d'une dégustation des vins du domaine avec charcuterie et fromages fermiers. Pendant deux heures, on déambule entre les vignes et on apprend plus sur le stade végétatif de la vigne, l'engagement du domaine pour une agriculture raisonnée et également le terroir lui-même (38 € par personne).

Château de Juliéas, Juliéas. Tél. : 04 74 04 49 98.  
[chateaudejulienas.com](http://chateaudejulienas.com)

## UN APÉRO GOURMAND

Carreaux vieillis au sol, pierres apparentes au mur, tables en bois, assiettes gourmandes composées de produits frais et de saison : cette nouvelle table créée par trois lyonnais a tout bon. On s'y rend volontiers le soir, à

## LE VIN NATUREL À L'HONNEUR

Julien Gangand, passionné de vin, organise pour la troisième année consécutive le Mois du vin naturel. Une vingtaine de bars, restaurants, caves et lieux culturels lyonnais proposeront des repas, spectacles, dégustations et autres rencontres autour du vin naturel pendant tout le mois de novembre.

Programmation sur [lemoisduvinnaturel.com](http://lemoisduvinnaturel.com)



l'heure de l'apéritif, et on déguste des plats à partager (planche de fromages affinés, pommes de terre à l'espagnole, déclinaison de saumon) en arrosant le tout de vin (dont beaucoup de nature). On a repéré tout particulièrement un Rasteau 2015 du Domaine Élodie Balme (5 € le verre) et La Superbe, un vin de Bourgogne (4 € le verre).

Les Innocents, 113, rue Sébastien-Gryphe, Lyon 7<sup>e</sup>.  
Tél. : 09 87 01 65 13.

## UN PARCOURS LUDIQUE

Le château de Pizay s'est enrichi d'une œnothèque, un espace de 300 m<sup>2</sup> qui permet de déguster des vins du domaine (dont du Morgon) mais aussi de tester ses connaissances autour du vin de manière ludique. Au menu : 8 ateliers d'initiation (entre 8 et 15 €), dont des vidéos instructives et des quizz qui permettent d'apprendre à différencier les tanins et de comprendre une bonne fois pour toutes la différence entre arôme et saveur. On en ressort incollable sur la différence entre vins ronds, élégants, puissants, complexes ou fruités.

Château de Pizay, 443, route du Château, Saint-Jean-d'Ardières. Tél. : 04 74 66 51 41.  
[chateau-pizay.com](http://chateau-pizay.com)

## UNE CAVE FAMILIALE

C'est la septième fois en trente ans que la cave familiale Vigne et Vins déménage, tout

en restant dans son quartier fétiche, le 6<sup>e</sup> arrondissement. « On cherche toujours à s'agrandir », explique Paul Fazeli. Sur 385 m<sup>2</sup>, on se régale de vins français – de toutes les régions, avec un petit avantage pour ceux de la vallée du Rhône –, de nectars bio et nature et de vieux millésimes. Au total, pas moins de 2 000 références bombent le torse sur les étagères. Les plus : des cours de dégustation sont proposés aux novices ou chevronnés sur des thématiques précises (vin nature, vocabulaire, techniques... dès 50 €) et il est possible de privatiser le lieu.

Vignes et Vins, 11, cours Franklin-Roosevelt, Lyon 6<sup>e</sup>.  
Tél. : 04 37 48 85 40. [vignesetvinsfazeli.fr](http://vignesetvinsfazeli.fr)

## DES CRUS PERCHÉS

Situé à 1 250 m d'altitude, face au mont Blanc et au lac Léman, cet ancien chalet a été transformé en hôtel et rénové il y a tout juste un an. Le lieu est paisible, la table gourmande et la cave, qui contient près de 600 références et une grande sélection de vins bio, biodynamie et nature, est parfaite. Mais rien n'est indiqué sur la carte, « afin de ne pas pousser les gens à choisir un vin pour son label, mais pour le vigneron qui le produit », explique Geoffrey, le sommelier de 24 ans. Des dégustations sont aussi proposées. À partir de 6 € le verre.

Hôtel La Mainaz, Route de la Faucille, Gex.  
Tél. : 04 50 41 31 10. [la-mainaz.com](http://la-mainaz.com)



## UNE CUVÉE RIGOLOTE

On craque pour le Vin Sauvage à Poil, un vin nature du Château de la Terrière – l'un des plus anciens domaines de la région – dont l'identité a été entièrement repensée. Issu d'une sélection parcellaire sur de très vieilles vignes de Gamay au cœur de l'AOP Régnié, ce vin élaboré sans ajout de soufre et aux notes florales (on sent la violette et la pivoine) séduira les adeptes de nectars fruités et équilibrés. À boire avec des fromages affinés, de la viande rouge ou tout simplement une poêlée de légumes aux châtaignes... et toujours avec modération ! 12,50 €.

En vente chez Nicolas, 94, avenue des frères Lumière, Lyon 8<sup>e</sup>. Tél. : 04 78 75 14 50. nicolas.com

## DES ÉVÈNEMENTS À GOGO

La coopérative Agamy propose des événements en tout genre du côté de sa Cave des Coteaux du Lyonnais, à Sain-Bel. Au programme : marché de producteurs les 14 et 15 octobre, cours de dégustation les 17 octobre et 14 novembre, de 19 h à 21 h (20 €), fête des primeurs les 16, 17 et 18 novembre, un marché de Noël le 9 décembre, et des expos éphémères.

Agamy. La Martinière, chemin des Vignerons, Bully. Tél. : 04 37 55 50 32. agamy.fr

La Cave des Coteaux du Lyonnais. Sain-Bel. Tél. : 04 74 01 26 13.

## UNE CARTE DES VINS POINTUE

Le tout nouveau bar à fromages Les Fromagivores – le deuxième de la ville seulement ! – nous séduit à grand renfort de comté 30 mois, munster qui fouette les narines, camembert affiné maison et autres fromages à tomber, que l'on accompagne de jolies cuvées pointues. Parmi nos vins préférés : le rouge Côte Rôtie Château de Montlys (11,80 € le verre) et le blanc Mâcon IGE Château « London » (6,50 € le verre). Une hésitation ? On n'hésite pas à demander conseil à Fabrice Fix, le créateur du lieu et véritable passionné de jolis nectars.

Les Fromagivores, 3, rue Romarin, Lyon 1<sup>er</sup>. Tél. : 04 78 91 28 92. lesfromagivores.com

## UN DOMAINE ÉCLECTIQUE

Il y a deux manières amusantes de découvrir la cave de Tain, un incontournable de la région. Soit on arpente les vignes en gyropode, un engin écologique et ludique (jusqu'à fin octobre, 45 €), soit on attend le passage du Road Tour pour déguster les différentes appellations (Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Saint-Péray ou encore Cornas...). Prochaines dates : les 12 et 13 octobre au restaurant Le Georges V (32, rue du Bœuf, Lyon 5<sup>e</sup>), le 19 octobre à Chambéry et le 26 octobre à Grenoble.

Cave de Tain. cavedetain.com

## UNE VITICULTRICE D'EXCEPTION

À 38 ans, Stéphanie Guillot est la seule femme vigneronne à la tête d'un domaine dans la petite appellation Cotes du Forez. Cette petite-fille de vigneron a installé sa propre exploitation en 2005, hors cadre familial. « Je souhaitais reprendre notre domaine, mais ils n'étaient pas encore prêts à le lâcher... Ce qui m'a encore plus motivée pour lancer mon projet ! ». Son exploitation compte 8 hectares, dont 6,8 en Gamay et le reste en Chardonnay et Viognier. Stéphanie cultive ses vignes sur les pentes du Forez dans le respect de la tradition et en suivant une démarche raisonnée. Son ambition ? « À terme, j'aimerais passer en bio », assure la jeune femme.

La Loge des Pères. Sainte-Agathe-la-Bouteresse. Tél. : 04 77 24 44 36. vignobleduforez.fr ■



Stéphanie Guillot



Les Fromagivores

## UN FESTIVAL DU VIN

La ville de Lyon accueille pour la première fois Lyon Tasting, un salon organisé par le magazine « Terre de Vins » où déguster la crème des nectars français. Le principe : on déambule dans les allées du Palais de la Bourse avec son verre et son carnet de dégustation, et on goûte de petites pépites parmi la centaine de propriétés représentées. 25 € la journée.

Lyon Tasting. Les 14 et 15 octobre, de 10 h à 18 h. Palais de la Bourse. Place de la Bourse, Lyon 2<sup>e</sup>. terredevins.com