

## ARTICLE PARU DANS LA REVUE DES VINS DE FRANCE le 12/11/18

<https://www.larvf.com/vin-beaujolais-nouveau-selection-achat-conseils-degustation-notes-producteurs-vignerons-caviste-grande-distribution-domaines,4604038.asp>

### Domaine

### Brossette

Paul et Bernadette Brossette ont transmis à leur fils Pierre des vignes mais surtout le goût du travail bien fait. Connue depuis 1895 comme "le" pépiniériste du Beaujolais, avec un million de plants produits par an, la famille Brossette récolte également du Moulin-à-Vent, du Beaujolais Blanc et du fameux Beaujolais issus de leur village de Theizé dans les Pierres Dorées. Cette appellation, véritable phare rouge de la cave, représente 14 hectares sur 22, le tout en conversion Haute Valeur Environnementale. Si leur nouvelle cuverie a des allures de mini-cave coopérative, elle permet un travail par gravité et offre aux deux mètres de Pierre de ne plus se voûter pour travailler sur ses cuves ! Les Brossette vendent 70% de leur production au détail, dont une grande partie dans de bons restaurants. Le primeur, ils aiment tellement cela qu'ils l'ont même décliné en une version rosée. Quelle que soit la couleur, le gamay est au rendez-vous du plaisir.



Bernadette Brossette

Ce beaujolais à la robe tendre dévoile la parure aromatique du lilas. Son jus frais est finement armuré de tanins digestes. Un "bojo" chic au fruit très pur, pour 5€. Quant au Beaujolais-Villages "Empreinte", sa roue de fleurs mauves parfume le calice tandis qu'en bouche des tanins salins rivalisent avec la finesse des arômes. Vendu 6.50€ au domaine, chez les cavistes et en grande distribution. Tel. : 04.74.71.24.83.