

## Domaine Pascal Granger - Juliéнас



### Le domaine :

Les Granger sont vignerons de pères en fils depuis plus de deux siècles. Originaires du village de Chénas, ils se sont installés dans la commune voisine de Juliéнас. La tradition de la famille veut que jusqu'à Pascal, tous ont porté le patronyme de Philippe. Né en 1961, Pascal Granger est aujourd'hui à la tête de propriété. Epaulé progressivement par son fils, il exploite aujourd'hui 14 hectares. Avec l'achat progressif de nouvelles parcelles, la taille du domaine devrait attendre 18 hectares prochainement.

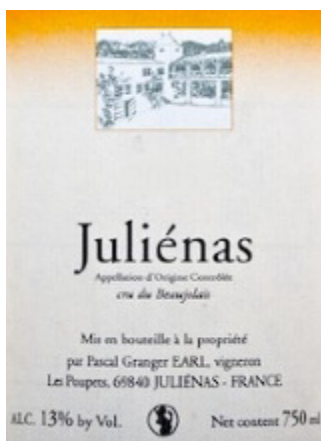
Le domaine a la chance de posséder des vignes sur pratiquement tous les meilleurs climats du cru Juliéнас : en *Fouillouse* (sols de granite traversés par une faille de schistes, qui donnent un côté tendu et fumé aux vins), mais aussi en *Croix Rouge*, aux *Gonnards*, aux *Mouilles* et aux *Capitans*. Moins réputés mais dignes d'intérêt, les Granger possèdent également de la vigne en *Chanoriers* (terroir plus sableux, en bas de vallon, qui donne des vins souples et fruités), ainsi qu'un petit morceau en *Citadelle*. Les plus vieux ceps (45 à 90 ans d'âge) sont situés en *Gonnards*, aux *Capitans* et aux *Mouilles*. A tout cela est venu s'ajouter un demi hectare de Chénas et un demi hectare de Moulin-a-Vent (vignes sises sur Chénas). Les plants de gamay sont taillés principalement en gobelet, comme le veut la tradition, avec également un peu de cordon de Royat. Des vendanges en vert sont effectuées si besoin, notamment sur les plus jeunes plants encore trop productifs ; sachant que les tailles et ébourgeonnages sont de toute façon sévères. Les vendanges se font à plus haute maturité possible, en commençant par les terres précoces de Chénas, et sont bien sûr manuelles.

L'exploitation vinifie une partie de ses vins depuis plus d'un siècle dans le [Cellier de la Vieille Eglise](#). Ce cuvage est en fait l'ancienne église de Juliéнас désaffectée en 1868 car trop exigüe, elle appartient depuis de nombreuses années à la famille Loron, qui a transformé ce monument en chai pour ses vignerons. Aujourd'hui le domaine Granger est l'unique bénéficiaire de celui-ci et l'un des seuls en France à utiliser les murs d'une ancienne église pour vinifier ses vins. Les vinifications sont donc traditionnelles, elles sont réalisées en grappes entières autant que faire se peut, avec une macération de 8 à 17 jours (durée variable en fonction des cuvées) en cuves grillées (on encuve, soutire, pose la grille pour stabiliser les raisins, puis réincorpore les jus par le dessus), avec un contrôle des températures. Le chardonnay est vinifié en cuves thermo-régulées à basse température, afin d'en extraire le maximum d'arômes. L'élevage des vins du domaine est réalisé en cuves, en foudres et/ou en fûts (pour la cuvée Grande Réserve).

### Vins et terroirs :

- **Beaujolais-Villages blanc « La Jacarde »** : parcelle d'un hectare située sur Leynes au lieu-dit *Roche Noire*, dans la partie la plus septentrionale de la région, en limite du Mâconnais, entre Saint-Véran et Pouilly-Fuissé. Terroirs argilo-calcaire. Vinification sans chaptalisation et élevage en cuve inox.

- **Chénas** : issu du climat *Viallières*, les sols sont granitiques sur roche mère altérée de même nature géologique. Macération de huit à dix jours, élevage court en cuve et mise au printemps suivant.
- **Moulin-à-Vent** : terroir de sables granitiques sur roche mère altérée de même nature géologique, riche en manganèse. Issu du climat *Deschanes* sur Chénas. Elevage court en cuve et mise au printemps suivant.
- **Julié纳斯** : issu de divers climats du cru sis sur les communes de Julié纳斯 et Jullié, sols en partie argileux et caillouteux. Macération de 15 à 17 jours. Élevage en cuve inox.
- **Julié纳斯 « Cuvée Spéciale »** : sélection de vieilles vignes de plus de 70 ans. Macérations de dix à douze jours puis élevage majoritaire en foudre et/ou fûts d'un, deux et trois vins.
- **Julié纳斯 « Grande Réserve »** : produite depuis le millésime 1993, cette cuvée est une sélection de vieilles vignes de plus de 70 ans sises aux *Mouilles* et aux *Capitans*. Elle est vinifiée traditionnellement via macérations de douze à dix-sept jours, puis élevée au moins deux ans en fûts non neufs.



### Nos dernières dégustations :

- **Beaujolais-Villages blanc « La Jacarde » :**

*Juin 2013* : **Jacarde 2012** : vin aromatique (fruits blancs), rond, gras, à l'allonge sèche même s'il délivre une sensation de sucrosité. Un cru facile, plaisant. **Assez bien+**

*Août 2008* : **Jacarde 2007** : robe claire, nez frais sur les agrumes, la fleur de vigne, belle bouche au gras mesuré, rafraîchissante, avec une acidité un peu vive tout de même. **Assez bien+**

- **Chénas « Viallières » :**

*Juin 2013* : **Viallières 2011** : réservé au nez et quelque peu réducteur, il offre une bouche de vinosité moyenne. Le côté *vendange entière* le rend encore un peu accrocheur, ferme, et le trait de rafle est perceptible en finale. Austère à ce stade, il a surtout besoin de temps. **Assez bien** en l'état.

*Août 2008* : **Viallières 2007** : bouche souple, bien définie, au tanin étiré et lisse, de maturité correcte, le vin n'accroche pas. Pour la soif, immédiat. **Assez bien**

- **Moulin-à-Vent :**

*Juin 2013* : **Moulin-à-Vent 2012** : premier nez un peu « dur », tirant sur le champignon de Paris, avec du végétal, du menthol, et des nuances de gentiane qui indiquent une maturité sur le fil. La bouche est du même acabit, encore sévère, tendue, bâtie sur des tanins fermes que le temps devra assouplir. **Assez bien** en l'état.

Août 2008 : **Moulin-à-Vent 2007** : très velouté et lisse, enveloppant, facile, tactile, avec un tanin fin et élégant, vin léger, aérien, mais il doit vieillir quand même un peu. **Bien**

- **Julié纳斯 :**

Juin 2013 : **Julié纳斯 2012** : deux lots dégustés - l'un issu du climat des Chanoriers, vinifié en vendange entière et macéré 15/17 jours, au nez abricoté, tirant sur les fruits rouges, expressif, à la bouche savoureuse avec son beau végétal mûr, sa saveur épicée, un vin jeune mais sérieux - et un autre égrappé, assemblage de différentes parcelles, au fruité confit, plein mais avec un grain plus rustique et appuyé, plus épicé que le précédent, stricte, intéressant à suivre. L'assemblage pourrait donner un vin notable **Bien**

Août 2008 : **Julié纳斯 2007** : nez assez « gamay », avec un peu végétal dans les arômes, comme dans la bouche, aux relents poivrés, avec un grain un peu plus ferme que les ché纳斯 et moulin-à-vent de la même source dans le même millésime, mais également moins de finesse immédiate et une définition moins aboutie. **Assez bien**

- **Julié纳斯 « Cuvée Spéciale » :**

Juin 2013 : **Cuvée Spéciale 2011** : élevage en foudre, le reste en fûts de un, deux et trois vins. Boisé fin, nez relativement profond, réglissé, tirant sur les fruits noirs. Grande bouche large, réglissée également, dense, charnue, dotée de beaux tanins, avec une allonge élégante. Très beau vin. **Très bien+**

Juin 2013 : **Cuvée Spéciale 2010** : élevage intégral en fûts de deux vins durant deux ans et demi. Nez dense, riche, avec un gros fruit mûr et intense, vin impressionnant de chair, au tanin élégant et délicat, très fin. L'ensemble est gras, profond, long. Un cru hyper sérieux. **Excellent**

Juin 2013 : **Cuvée Spéciale 2009** : aromatiquement mûr, riche, puissant, c'est un vin un peu boisé au nez et en bouche, riche, gras, baroque, encore peu nuancé, avec un élevage un peu sec et dur à ce stade. Mais la matière est belle. **Assez bien+** pour le moment.

Mai 2013 : **Cuvée Spéciale 2007** : un vin étonnant sans être grand, dans un millésime difficile, qui se goûte sur les épices (poivre) et la réglisse plus que sur le fruit. La trame de tanins est tout à fait honorable, le vin est droit, peu charnu mais non dénuée de vinosité, il s'étire honorablement sur les parfums perçus au nez. **Bien** pour le millésime

Juin 2013 : **Cuvée Spéciale 1994** : En bouteille de 50 cl. Nez tertiaire sur les épices, le pot pourri, la rose fanée, vin froid dans la saveur, serré, tannique, mais avec une trame moins bien unie que la Grande Réserve 1994. C'est néanmoins un beau Julié纳斯, qui souffre de la comparaison avec l'autre cuvée, ainsi peut être que de son format de conservation. **Bien**.

- **Julié纳斯 « Grande Réserve » :**

Juin 2013 : **Grande Réserve 2010** : nez épicé et boisé, tirant sur des nuances de rhum raisin et de marron glacé, un peu brut de fonderie, mais le corps est profond, sérieux, l'élevage manque un peu de noblesse à ce stade mais on admire le grand *fond de vin*. En confiance pour la garde. **Très bien**

Août 2008 : **Grande Réserve 2005** : nez confit et épicé, sur le pain d'épices comme un Côte du Py pourrait l'être. Grand et gros volume de bouche, arômes (évolution sur la ronce) et présence digne d'un Nuits St-Georges Premier Cru, tanin truffé, terrien. Ce vin fortement structuré et doté évoluera certainement très lentement. Un coureur de fond qui plaira aux gens patients, il promet beaucoup. **Excellent**

Juin 2013 : **Grande Réserve 2003** : nez de VDN avec une acidité volatile sensible, pour ce vin extrême et quelque peu fatigué, figué, sec, dur, évolué sur l'alcool. Une bouteille défectueuse ? Ou le style de la cuvée n'allait pas tellement avec le millésime ? On se pose la question car le vigneron avoue aimer beaucoup ce millésime d'ordinaire. **Jugement réservé**

Juin 2013 : **Grande Réserve 1994** : grand nez complexe, sur les épices, la mangue, l'orange confite, bouche grasse, ample, puissante, très vineuse et séveuse, vin corsé, profond, à l'évolution remarquable. **Excellent** pour le millésime



*Vitrail du Cellier de la Vieille Eglise*

Incontestablement, le point fort du domaine reste son cru de prédilection, Juliéna. Et Pascal Granger apparaît aujourd'hui, avec son compère Vincent Audras du Clos de Haute Combe, comme le vigneron le plus talentueux de l'appellation. Cette dernière mérite par ailleurs absolument la redécouverte, tant ses meilleurs vins, à l'instar de ceux de Chéna, n'ont pas à rougir - en terme de potentiel de garde et de race - face à nombre de beaux Moulin-à-vent. La *Cuvée Spéciale* du domaine est un vin aujourd'hui abouti et régulier, vineux comme on s'attend à goûter vrai bon Juliéna, mais ne manquant ni d'élégance ni d'ampleur ; une cuvée très bien vinifiée, et à vrai dire notre préférée dans la gamme. La *Grande Réserve* est, dans un autre registre, puissante, corsée, truffée, c'est le vin sérieux par excellence, construit pour un long séjour en bouteille. Il se peut que certains dégustateurs aiment moins ce style car on s'éloigne des canons esthétiques classiques et attendus de la région, mais l'ouverture d'un grand vieux millésime peut donner beaucoup de plaisir. Nous souhaitons donc à la propriété plein succès pour l'avenir, ainsi qu'une passation aussi réussie que possible entre les deux générations, car le cru Juliéna a besoin de vignerons de cette trempe. Sachez enfin qu'à l'instar de Bernard Diochon importé depuis longtemps par le célèbre Kermit Lynch, Pascal Granger collabore depuis de nombreuses années avec un autre importateur *star* aux USA, Neal Rosenthal. Une preuve supplémentaire que nombre d'excellents domaines de la région sont davantage reconnus outre-Atlantique qu'en France. Un comble pour le vignoble beaujolais, qui est pourtant - dans la symbolique - le plus franchouillard de tous ceux que compte l'Hexagone !

**Domaine Pascal Granger**

Lieu dit « Les Poupets »

69840 Juliéna

04 74 04 44 79

ma.granger@wanadoo.fr