

## Domaine Georges Viornery – Brouilly & Côte de Brouilly



*Un merveilleux vigneron, Georges, et un exemple pour tous ses confrères !*

### Le domaine :

Georges Viornery est installé à Odenas, à même le Mont Brouilly, juste en face de son brillant collègue et voisin Claude Geoffray du Château Thivin. Il représente la 3ème génération de Viornery faisant du vin ici, et malheureusement aussi la dernière, car personne ne reprendra derrière lui. Il arrêtera en 2009.

Son premier millésime vinifié fut 1972. Le domaine de taille modeste - 6 hectares - produit 10'000 à 15'000 bouteilles par an, et vend encore un peu au négoce. Le vignoble est enherbé à chaque fois que cela est possible. Vendanges manuelles évidemment. Toute la production vendue en bouteilles est vinifiée de façon traditionnelle, donc sans thermo-vinifications.



*Un vignoble "jardin", d'une tenue irréprochable.*

### Vins et terroirs :

- **Brouilly** : 3 origines de terroirs (Quincié, Odenas, St Lager) qui se complètent bien, élevage 6 mois en cuve, mises en mars-avril.
- **Côte de Brouilly** : Terroirs de sables granitiques et marnes schisteuses d'origines volcaniques, élevage en cuves.
- **Côte de Brouilly « Vieilles Vignes »** : Sélection des plus vieilles vignes du domaine, élevage en fûts non neufs, le passage se fait après les malos et dure 6 mois, le but est de définir et polir le tanin avec encore plus de précision.



*Le "maître" au beau milieu de sa parcelle de vieilles vignes*

### Visite du 13 mai 2008 :

**Brouilly 2006 :** Bombe de fruit, un côté jus de cerise, très juteux, fruité éclatant, superbe définition, belle mâche, finale droite et légèrement tannique, bouteille classique, un Brouilly d'une rare précision. **Bien ++.**

**Côte de Brouilly 2006 :** Une merveille de chair fruitée, tanins très fins mais denses, définition de fruit idéale, ampleur et volume remarquables, finale nette sur une saveur un peu sauvage très typée Côte de Brouilly. **COUP DE COEUR. Excellent.**

**Côte de Brouilly « Vieilles Vignes » 2005 :** Finesse du tanin, vin très mûr, saveur réglissée, bois bien intégré à la matière, superbement juteux et fin, hyper traditionnel dans l'esprit, bouteille de classe. **Grand vin beaujolais de garde.**



*Le climat de 2009 lui aura permis de rentrer des raisins parmi les plus beaux qu'il ait jamais eus : il méritait bien de finir en beauté !*

Nous avons rencontré ici un merveilleux vigneron, d'une humilité et d'une gentillesse hallucinante. Quel plaisir de déguster en sa compagnie, et quels vins ! De la trempe d'un Michel Chignard, c'est vraiment un modèle à suivre. Quel dommage que ce domaine soit appelé à disparaître, c'est tellement le type de propriété qui redore le blason de la région. Ses vins sont d'une pureté de fruit, d'une intensité et d'une précision rarissimes. Tout ce que nous aimons en beaujolais, pour des prix – une fois n'est pas coutume – hallucinants de sagesse. Une adresse plus que recommandable, un must ! Nous pensons encaver un maximum de cette source avant que le domaine disparaisse, car ce seront sans doute des bouteilles de référence. Un grand monsieur.

**Domaine Georges Viorner**  
La Côte de Brouilly 69460 ODENAS  
04 74 03 41 44