

Beaujolais  
Pierres Dorées

La sélection  
2018



# Edito

## 2018 un beau millésime 20 ans de Sélection des Pierres Dorées et naissance du Geopark Beaujolais

La Sélection Pierres Dorées récompense les meilleurs vins du Beaujolais des Pierres Dorées.

Créée en 1998 d'une volonté des vignerons du territoire, la sélection fête cette année son 20<sup>ème</sup> anniversaire.

Ainsi depuis 20 ans ce sont plus de 320 vins qui ont été récompensés. Le territoire du sud Beaujolais, au cœur du Geopark Beaujolais offre un terroir d'exception à nos vignerons qui, chaque année, ont à cœur de faire découvrir leurs vins grâce à cette sélection. Tantôt ronds, acidulés, généreux, laissez-vous surprendre par ces vins d'exception, fleurons de notre territoire.

Pour la première fois, la Sélection a compté parmi ses jurés des étudiants en quatrième année du programme de spécialisation "International Wine & Beverage Management" de l'institut Paul Bocuse, qui deviendront sans nul doute des ambassadeurs du Beaujolais des Pierres Dorées.

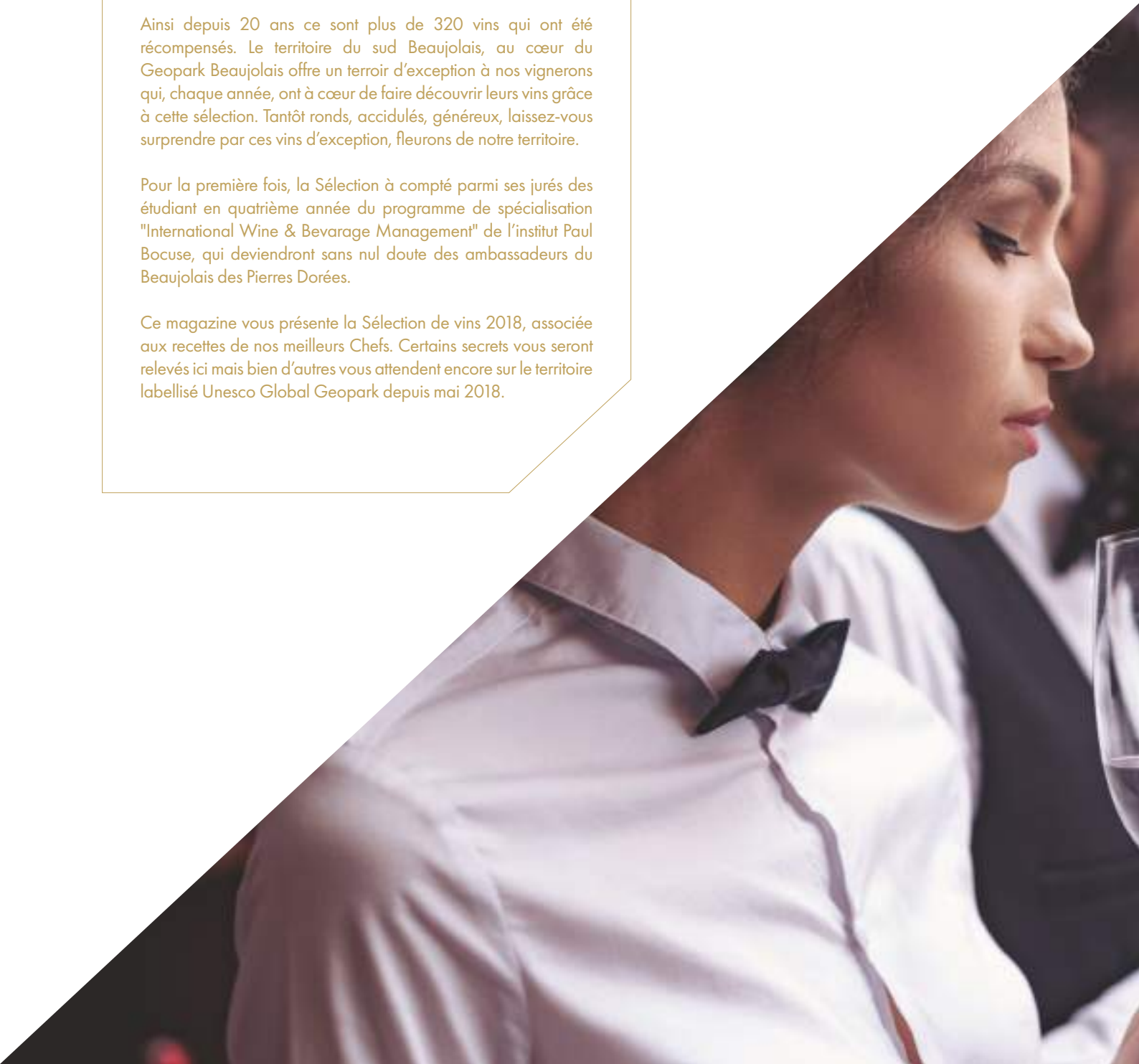
Ce magazine vous présente la Sélection de vins 2018, associée aux recettes de nos meilleurs Chefs. Certains secrets vous seront relevés ici mais bien d'autres vous attendent encore sur le territoire labellisé Unesco Global Geopark depuis mai 2018.



Certains vins se sont distingués et ont obtenu le coup de cœur du jury (plus de 15/20).



Et parmi ces coups de cœur, les membres de la Confrérie des Grapilleurs du Beaujolais ont choisi le meilleur de chaque catégorie (rouge, blanc, rosé).



# Sommaire

/p5/ La recette du Chef Romain Barthe

/p7/ Oeno-mémo du vin

/p9/ Petit lexique œnologique

/p11/ La recette des chefs Mathieu Mouchet & Jean-Marc Nabet

/p12/ Les incontournables

/p13/ Carte

/p15/ L'agenda

/p17/ La recette de la chef Valérie Michaud


/p19/ Le label Vignobles & Découvertes

/p21/ Où manger ? Où dormir ?


## Légende

Anglais parlé 

Allemand parlé 

Espagnol parlé 


Italien parlé 

Charte d'accueil "Beaujolais :  
une terre, des vins, un accueil privilégié" 


Label Vignobles & Découvertes 


Certification Terra Vitis 


Certification Agriculture Biologique 


Label Bienvenue à la Ferme 

Parking 

Accès / Parking autocar 

Aire / Camping-car autorisé 

Hébergement sur place  GÎTE

Hébergement sur place  CHAMBRE D'HÔTES

Coup de cœur  
du Jury 

Coup de cœur de la  
confrérie des Grapilleurs 



# Domaine des Crêtes

Sylvain BRONDEL

772 route des Crêtes / 69480 ANSE  
04 74 67 11 62 / contact@domainedescretes.com / www.domainedescretes.com

Le domaine a été acquis en 1938 par François Brondel, arrière grand-père de Sylvain. Construit en pierres dorées, les vigneron se succèdent depuis 5 générations. Séjournez dans leur gîte rural aménagé dans une maison en pierres dorées de grand confort.

- Rouge** 2016 **FÔT DE CHÊNE**  
Civet de lièvre
- Blanc** 2016 **MATHILDE**  
Poulet à la crème
- Rosé** 2017 **MARCEL**  
Grillades

Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 17h à 19h, le samedi de 9h à 19h.



# Domaine de Baluce

Jean-Yves & Annick SONNERY

Le Plan / 69620 BAGNOLS  
04 74 71 71 43 / 06 83 88 26 28 / contact@baluce.fr / www.baluce.fr

Le domaine de Baluce, bâtie de 1772 en Pierres Dorees, se situe au pied du Château et village de Bagnols. Sur rendez-vous, visite, vente et dégustation des vins, dans un caveau typique. Soucieux de l'environnement et des consommateurs, nos vins, régulièrement récompensés, sont produits en culture raisonnée.

- Rouge** 2015 **JEAN SONNERY**  
Viande en sauce, fromage affiné **COUP DE DU JURY**
- Blanc** 2016 **TRADITION**  
Poisson, andouillette à la crème **COUP DE DU JURY**
- Rosé** 2016 **TRADITION**  
Salade, barbecue
- 2016 **BAPTISTE**  
Gambas, Saint-Jacques à la plancha, fromage de chèvre **COUP DE DU JURY**
- 2017 **TRADITION**  
Pizza, rillettes **COUP DE GRAPILLEURS**

Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h sur rendez-vous.



# Domaine des Vignes d'Hôtes

Hélène & Jean-Paul GRILLET

Saint-Aigues / 69620 BAGNOLS  
06 84 79 35 00 / 06 63 86 44 26 / domainedesvignesdhotest@gmail.com / www.jpgrillet.com

Niché au cœur du vignoble Beaujolais dans une maison typique et atypique des Pierres Dorées dans le petit village de Bagnols, vigneron de père en fils, passionné, "blablaba"... Ce qui décrit le mieux notre Domaine c'est avant tout l'amour du terroir, du Beaujolais, le plaisir de recevoir et de partager : Gamay, Chardonnay... Rouge, Blanc, Rosé.

- Rouge** 2017 **VIEILLES VIGNES**  
Viande blanche, veau et légumes, mûchon
- Blanc** 2016 **MONTCHATET**  
Apéritif, poisson, viande blanche, fromage **COUP DE DU JURY**
- Rosé** 2017 **BEAUJOLAIS ROSÉ**  
Barbecue

Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.





# La recette

du chef  
Romain BARTHE

Hôtel-Restaurant L'Auberge de Clochemerle / 69460 VAUX-EN-BEAUJOLAIS  
Guide Michelin 2018 / [www.aubergedeclochemerle.fr](http://www.aubergedeclochemerle.fr)

## Écrevisses au beurre de tandoori & salade de fèves à la bergamote et fleur d'aneth

### INGRÉDIENTS

Confiture pour  
pâtes de bergamote

10 bergamotes  
1 kg de sucre  
1 litre d'eau  
1 badiane  
1 bâton de cannelle  
5 clous de girofle

30 écrevisses  
10g de beurre  
2g de tandoori  
120g de fèves écossées  
12 fleurs d'aneth  
Huile de sésame toasté

### Étape 1

Préchauffer le four à 100°C.  
Couper les fruits en 2, puis en lamelles.  
Les mettre dans un plat pouvant aller au four, ajouter les épices et l'eau.  
Couvrir avec du papier sulfurisé, mettre à confire au four.  
Mixer, puis tamiser.

### Étape 2

Cuire les fèves dans une eau bouillante salée.  
Les plonger dans de l'eau glacée.

### Étape 3

Cuire les écrevisses à l'eau bouillante 2 à 3 minutes, puis les enrober avec le beurre et le tandoori.

### Étape 4

Assaisonner les fèves avec l'huile de sésame, du sel et du poivre.  
Parsemer de fleurs d'aneth.

A DÉGUSTER AVEC... **Blanc**

Cuvée Baptiste - 2016  
Domaine de Baluce





4

## Domaine de Roche Cattin

Florence & Jean-Gabriel DEVAY

10 Chemin du Gueret / 69210 BULLY  
04 74 01 01 48 / devay.jeangabriel@libertysurf.fr / www.domainederochecattin.com

Le domaine de Roche Cattin, un domaine familial qui, depuis 1955, s'inscrit dans les traditions du Beaujolais. Florence et Gabriel Devay vous proposent une palette de vins du Beaujolais authentiques de producteur Reflet du Terroir.



Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 8h30 à 19h30.



5

## Domaine du Moulin Blanc

Danièle GERMAIN

1180 Route des Crières / 69380 CHARNAY  
06 82 39 86 11 / domaine-du-moulin-blanc@wanadoo.fr

Implantée au milieu des vignes, c'est au coeur d'une magnifique maison en pierres dorées, entièrement restaurée, que vous serez accueillis. Une cave voûtée traverse et supporte la totalité du bâtiment. Un gîte de 8 personnes est attenant à la maison du propriétaire. Tout autour du domaine, vue imprenable sur le village de Charnay et sur les collines des pierres dorées. Incontestable belle mise en valeur du terroir et du territoire, ici, tout est prévu pour se rencontrer et vivre des moments simples mais vrais !



Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.



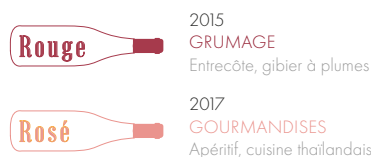
6

## Domaine du Bois du Jour

Gilles CARREAU

1576 Route Du Morgon / 69640 COGNAC  
04 74 67 41 40 / gcarreau69@sfr.fr / domaineduboisdujour.jimdo.com

Le domaine du Bois du Jour est niché au cœur du pays des Pierres Dorées à Cognac. C'est dans une maison traditionnelle en pierres dorées, avec sa cour beaujolaise, que vous pourrez venir déguster les vins du domaine dans ses trois couleurs.



Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.





# Oeno-mémo

## Les 4 saisons du vin

### Été

Dès le mois de juin, de petites fleurs naissent. On dit que 100 jours plus tard, les vendanges auront lieu. Elles se transforment ensuite en de minuscules grains de raisins verts, c'est la nouaison.

Entre juillet et août, les raisins mûrissent, teintés de violet pour les rouges, et de jaune d'or pour les blancs, c'est la véraison. Cette période est cruciale pour le futur vin : les couleurs, arômes et sucres se développent, donnant leurs caractéristiques aux Beaujolais.

Pendant ces cycles de productions les viticulteurs ont pris soin de relever les rameaux de vignes, supporter et attacher les rameaux à des fils (palissage) et trier et rogner bourgeons et feuilles.

En fin de maturation, début septembre, les vendanges débutent.

### Printemps

L'heure du réveil de la vigne : le cycle végétal reprend, début avril la vigne pleure. Cette expression vient de la sève qui monte dans les ceps et forme des petites perles aux bouts des sarments fraîchement taillés.

Les premiers bourgeons apparaissent en avril, cette étape se nomme le débourrement. Puis, les premières feuilles font leur apparition.

### Automne

Après les vendanges, le cycle de la vigne se termine. Les feuilles tombent, la vigne entre en dormance.

Pendant cette période de repos de la vigne, les viticulteurs soignent les pieds de vigne.

Pendant ce temps-là, à la cave, le jus de raisin entre en fermentation pour devenir vin.

### Hiver

Les travaux de la vigne tournent autour du soin des pieds de vignes et de l'entretien des parcelles.

Les vignes sont taillées pour permettre une meilleure circulation de la sève vers les bourgeons à venir et améliorer la productivité des plants.





## Domaine de la Revol

### Corinne, Bruno & Thibaut DEBOURG

824 Route du Beaujolais / 69490 DAREIZE  
04 74 05 78 01 / [debourg.bruno@orange.fr](mailto:debourg.bruno@orange.fr)

Exploitation familiale située dans le Sud Beaujolais, nous exploitons 22 hectares de vignes en Beaujolais rouge, blanc et rosé, Crémant de Bourgogne.

**Rouge** 2017  
DOMAINE DE LA REVOL  
Poulet aux morilles

Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.



## Domaine Jean-Pierre Rivière

### Jean-Pierre RIVIÈRE

520 chemin des Grands Taillis / 69480 LACHASAGNE  
04 74 67 00 67 / [domainejpriviere@orange.fr](mailto:domainejpriviere@orange.fr) / [www.domainejpriviere.com](http://www.domainejpriviere.com)

Le Domaine Jean-Pierre Rivière, hérité de nos parents vignerons en Beaujolais depuis 1682, est ancré dans son terroir et les villages de charme en pierres dorées à la porte de Lyon.

**Rouge** 2016  
FÛT DE CHÊNE  
Côte de bœuf

**Blanc** 2017  
CHARDONNAY DE SAINT-TRYS  
Poissons, apéritif

**Rosé** 2017  
ROSÉ D'UNE NUIT  
Grillade, salade

Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.



## Domaine Bosse Platière

### Olivier BOSSE-PLATIÈRE

416 rue du Château / 69480 LACHASSAGNE  
04 74 67 00 57 / [contact@chateaudelachassagne.com](mailto:contact@chateaudelachassagne.com) / [www.chateaudelachassagne.com](http://www.chateaudelachassagne.com)

Au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées, la famille Bosse-Platière cultive les vignes depuis 5 générations. Le Domaine a toujours produit des AOP Beaujolais, gamay. Olivier Bosse-Platière, œnologue de formation, est aujourd'hui à la tête du Domaine.

**Rouge** 2017  
PIERRES DORÉES - VIEILLES VIGNES DE CHALEIN  
Filet de bœuf, volaille à la broche

COUP DE  
DU JURY

COUP DE  
GRAPILLEURS

Ouvert toute l'année les samedis de 9h30 à 12h. Sur rendez-vous les autres jours.







# Petit lexique

## œnologique

### AB

Agriculture Biologique. Certification indiquant que la viticulture préserve au maximum l'équilibre biologique de la nature.

### AOC/AOP

Appellation d'Origine Contrôlée – Protégée attestant de la provenance géographique d'un produit ainsi que de ses procédés de fabrication.

### Cave à vin

Lieu clos utilisé pour le stockage et le vieillissement des vins.

### Cave coopérative

Elle produit et vend du vin issu des raisins de ses adhérents.

### Cep

Pied de vigne.

### Cépage

Variété de vigne.

### Chai

Bâtiment où se déroule le procédé de vinification des vins.

### Chardonnay

Variété de cépage blanc. Il est le seul cépage autorisé en Beaujolais pour la réalisation des AOC Beaujolais et Beaujolais Villages blancs.

### Gamay

Variété de cépage rouge. Il est le seul cépage autorisé en Beaujolais pour la réalisation de l'ensemble des AOC en rouge et rosé.

### Ha

Hectare : mesure de superficie correspondant à 10 000 m<sup>2</sup>.

### Mâchon

Casse-croûte traditionnel composé essentiellement de cochonnaille.

### Oenologue

Spécialiste de la science liée à la culture de la vigne, à l'élaboration, à la dégustation et à la conservation du vin.

### Terra Vitis

Certification environnementale nationale reconnue par le Ministère de l'Agriculture. Les objectifs de la marque sont les suivants : respecter l'environnement et le terroir et répondre aux attentes du consommateur.

### Veraison

Etape de coloration progressive des raisins.

### Vignerons

Il réalise tout le processus de fabrication du vin : il travaille la vigne, récolte ses raisins et les vinifie.

### Viticulteur

Il travaille la vigne.



# Château des Pertonnières

Famille DUPEUBLE

Château des Pertonnières / 69620 LE BREUIL  
04 74 71 68 40 / [contact@beaujolaisdupeuble.com](mailto:contact@beaujolaisdupeuble.com) / [www.beujolaisdupeuble.com](http://www.beujolaisdupeuble.com)

Depuis 1512, le cœur de notre famille bat pour le fascinant terroir du Beaujolais des Pierres Dorées. Le savoir faire acquis au fil des générations sublime chacune de nos cuvées. Hâte de déguster et de partager avec vous notre passion : le BEAUJOLAIS !

- Rouge** 2016  
**COTEAU BELLE-VUE**  
Chocolat, viande rouge (côte de bœuf), gibier, fromage
- Blanc** 2017  
**SÉLECTION LA PRÉBENDE**  
Apéritif, poisson et fruits de mer, viande blanche, fromage
- Rosé** 2017  
**BEAUJOLAIS ROSÉ**  
Vin de partage par excellence, il se marie avec tous les mets, même les desserts fruités

Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. En dehors de ces horaires, sur rendez-vous.



# Domaine du Charverron

Didier ROUDON & Tony CAVOT

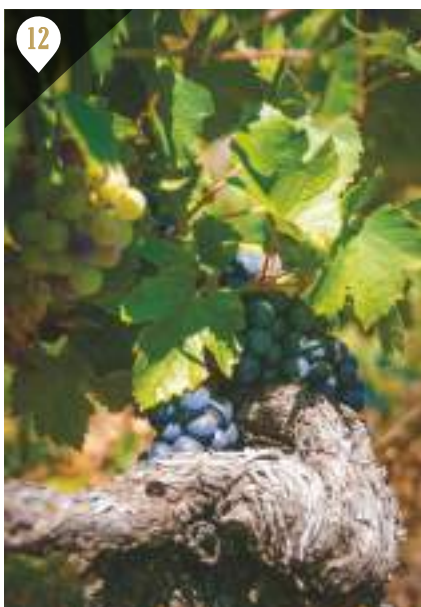
2485 Route du Guillon / 69620 LÉTRA  
06 80 56 47 77 / [contact@domaineducharverron.fr](mailto:contact@domaineducharverron.fr) / [www.domaineducharverron.fr](http://www.domaineducharverron.fr)

Exploitation de 13 ha, nous sommes engagés dans la démarche TerraVitis.

- Rouge** 2017  
**AUTHENTIQUE**  
Gibier
- Rosé** 2017  
**BEAUJOLAIS ROSÉ**  
Apéritif, barbecue



Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.



# Stéphane Duchamp

Stéphane DUCHAMP

125 Chemin de Bel Air / 69480 LUCENAY  
06 71 10 56 44 / [stephane.duchamp@wanadoo.fr](mailto:stephane.duchamp@wanadoo.fr)

Situé à l'entrée du village de Lucenay, Stéphane Duchamp cultive l'ensemble de ses productions sur la commune. Ses vignes sont plantées sur les coteaux et permettent la production de Beaujolais et Bourgogne rouge, blanc et rosé, ainsi que de vins effervescents. Il récolte également des fruits qu'il transforme en jus de fruit.

- Rosé** 2017  
**PIERRES DORÉES**  
Apéritif, grillade

Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.





# La recette

des chefs  
Mathieu MOUCHET & Jean-Marc NABET

Restaurant La Table du Donjon / 69620 VAL D'OINGT (OINGT)  
[www.latabledudonjon.fr](http://www.latabledudonjon.fr)

Restaurant La Feuillée / 69620 THEIZÉ  
[www.restaurantlafeuillee.com](http://www.restaurantlafeuillee.com)

## Filet de bœuf, confit de joue de bœuf, caviar d'aubergines

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

4 tournedos de bœuf  
(150-200g pièce)  
½ joue de bœuf  
400 g d'aubergines  
1L de Beaujolais rouge  
½L de fond de veau  
Huile d'olive  
1 jus de citron  
4 gousses d'ail  
Fleur de sel  
(aromatisé au romarin)  
Carottes  
Oignons  
Girolles

### Étape 1

Le caviar d'aubergine.  
Eplucher les aubergines, les couper en petits morceaux, les arroser d'huile d'olive, ajouter le sel aromatisé, le poivre, et cuire au four environ 1 heure.  
Ecraser à la fourchette.

Ajouter l'ail haché, un peu d'huile d'olive, le jus de citron, rectifier l'assaisonnement, remuer avec une cuillère en bois. Réserver.

### Étape 2

La joue de bœuf.  
Faire revenir la joue de bœuf dans une cocotte, saler, ajouter en garniture aromatique quelques carottes, oignons, girolles.  
Déglacer avec 1L de vin Beaujolais rouge puis mouiller avec 1L de fond de veau.  
Laisser braiser à feu doux deux bonnes heures.  
Une fois la cuisson terminée, réserver la joue.

### Étape 3

Pour finir la sauce, laisser réduire jusqu'à ce qu'elle soit bien nappante, monter au beurre à l'aide d'un fouet.

### Étape 4

Poêler les tournedos en dernière minute selon les cuissons dans une poêle à feu vif, Réchauffer doucement le caviar et émincer la joue.  
Dresser en plat ou en assiette.

A DÉGUSTER AVEC... **Rouge**

Cuvée Pierres Dorées  
Vieilles Vignes de Chalein - 2017  
Domaine Bosse Platière



# Les incontournables

en Beaujolais des Pierres Dorées



3

## OINGT

### Classé parmi Les Plus Beaux Villages de France

Ce village médiéval perché offre un voyage hors du temps. Ses petites ruelles et ses monuments classés font tout son charme. Flânez dans les boutiques des artistes et artisans, au cœur du village.

Ne manquez pas la Tour de Oingt et son panorama.



1

## TERNAND

### La Médiévale

Depuis la porte Sud du territoire, le Village de Ternand, classé Patrimoine de l'Unesco a gardé les traces du Moyen-Âge. Baladez-vous au travers des ruelles pavées et des ruines, puis profitez du panorama unique sur la Vallée d'Azergues.



2

## BAGNOLS

### La Pittoresque

Sur le chemin de votre prochaine étape ne manquez pas Bagnols son pigeonnier, ses maisons beaujolaises, son château, transformé en hôtel-restaurant.



4

## CHARNAY

### La Toscane

Ce village perché en Pierres Dorées où la vigne pousse depuis le 18<sup>e</sup> s. est une invitation au lâcher prise. Ne manquez pas le Château 17<sup>e</sup> et son panorama exceptionnel.

Tout près, n'oubliez pas de faire une halte à l'Espace Pierres Folles, le musée de la terre et des sols en Beaujolais.

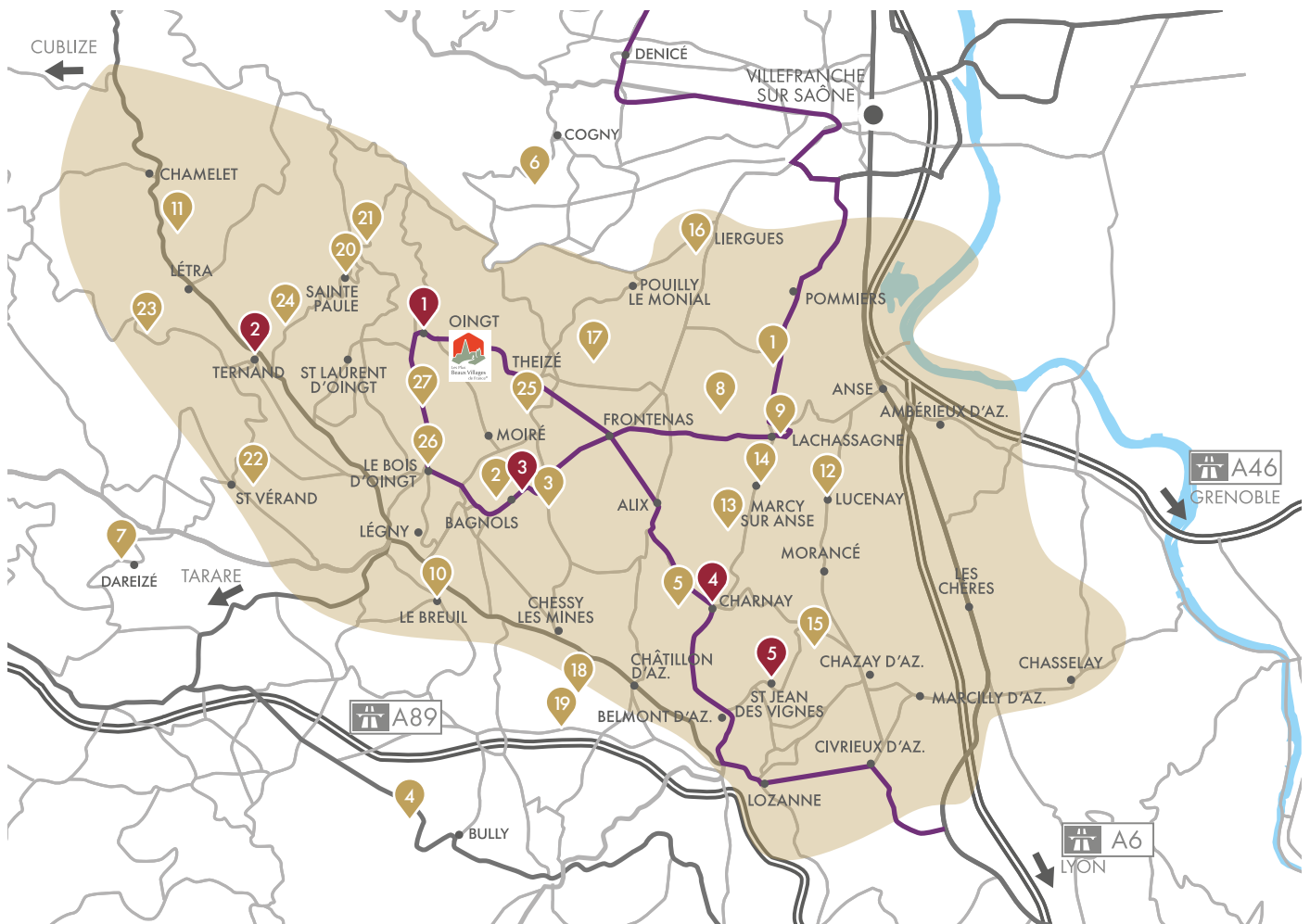


5

## L'ESPACE PIERRES FOLLES - SAINT JEAN DES VIGNES

### Histoire géologique des Pierres Dorées

Un voyage dans le temps et une invitation à la découverte de l'évolution géologique et paléontologique du territoire et son impact sur la faune, la flore, les villages et les vignobles du Beaujolais. Découvrez une riche collection de fossiles, l'ichtyosaure géant, et arpentez le sentier botanique au fil des espèces locales.



LÉGENDE

Villages du Beaujolais des Pierres Dorées
  Route des Vins du Beaujolais
  Oingt, classé parmi les Plus Beaux Villages de France

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <p>1 ANSE<br/>Domaine des Crêtes</p> <p>2 BAGNOLS<br/>Domaine de Baluce</p> <p>3 BAGNOLS<br/>Domaine des Vignes d'Hôtes</p> <p>4 BULLY<br/>Domaine de Roche Cattin</p> <p>5 CHARNAY<br/>Domaine du Moulin Blanc</p> <p>6 COGNYS<br/>Domaine du Bois du Jour</p> <p>7 DAREIZÉ<br/>Domaine de la Revol</p> <p>8 LACHASSAGNE<br/>Domaine JP Rivière</p> <p>9 LACHASSAGNE<br/>Domaine Bosse Platière</p> | <p>10 LE BREUIL<br/>Château des Pertonnères</p> <p>11 LÉTRA<br/>Domaine du Charverron</p> <p>12 LUCENAY<br/>Stéphane Duchamp</p> <p>13 MARCY-SUR-ANSE<br/>Domaine de Champ Fleury</p> <p>14 MARCY-SUR-ANSE<br/>Domaine Brignon</p> <p>15 MORANCÉ<br/>Domaine Michaël Passot</p> <p>16 PORTE DES PIERRES DORÉES<br/>LIERGUES<br/>Domaine de Bois Dieu</p> <p>17 PORTE DES PIERRES DORÉES<br/>POUILLY-LE-MONIAL<br/>Domaine Cédric Vincent</p> <p>18 SAINT-GERMAIN-NUELLES<br/>Domaine Patrice Arnaud</p> | <p>19 SAINT-GERMAIN-NUELLES<br/>Domaine de Rotisson</p> <p>20 SAINTE-PAULE<br/>Domaine des Fontbénites</p> <p>21 SAINTE-PAULE<br/>Domaine des Fonterouilles</p> <p>22 SAINT-VÉRAND<br/>Domaines Chermette</p> <p>23 TERNAND<br/>Domaine de Milhomme</p> <p>24 TERNAND<br/>Domaine Jean-Jacques Paire</p> <p>25 THEIZÉ<br/>Oedoria</p> <p>26 VAL D'OINGT<br/>LE BOIS D'OINGT<br/>Domaine Seve</p> <p>27 VAL D'OINGT<br/>OINGT<br/>Domaine des Prévelières</p> |
|--|---|--|



# Domaine de Champ-Fleury

Louis-Marie COQUARD

478 chemin de Champ-Fleury / 69480 MARCY  
04 74 67 08 20 / contact@domaine-de-champ-fleury.com / domaine-de-champ-fleury.com

Le domaine de Champ-Fleury est une exploitation familiale implantée sur le village de Marcy. L'exploitation jouit d'un magnifique caveau voûté en Pierres Dorées. La culture de la vigne est menée en suivant le cahier des charges de la démarche Terra-Vitis.



2016  
**VIEILLES VIGNES**  
Viande, fromage

2017  
**TRADITION**  
Charcuterie, viande, fromage

Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.



# Domaine Brignon

Yves BRIGNON

11 Chemin de Grandes Terres / 69480 MARCY  
04 74 60 24 89 / yves.brignon@gmx.com

Vignerons de père en fils depuis de très nombreuses générations, le domaine s'étend sur 10 hectares de vignes. Avec toujours cette passion en lui, c'est avec plaisir qu'Yves Brignon vous accueillera dans son caveau et vous fera découvrir ses cuvées toutes aussi différentes les unes que les autres.



2016  
**FÛT DE CHÊNE**  
Gibier, fromage

2017  
**BEAUJOLAIS**  
Charcuterie, volaille, fromage

Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.



# Domaine Michaël Passot

Michaël PASSOT

60 chemin des Brousses / 69480 MORANCÉ  
04 78 43 04 13 / michaelpassot@gmail.com / www.beaujolais-passot.com

Sur un terroir d'exception, Michaël Passot perpétue le savoir-faire familial. Venez découvrir ses vins et la passion d'un vigneron au cœur d'un fabuleux terroir. Venez découvrir la gamme de Beaujolais, cultivés selon le cahier des charges "Terra Vitis".



2016  
**PRESTIGE**  
Viande rouge, plateau de fromage



2017  
**BEAUJOLAIS BLANC**  
Apéritif, entrée



2017  
**MAËLLE**  
Apéritif, pierrade, viande grillée

Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.





# Patière

# L'agenda

autour du vin

## Rosé, Nuits d'Été



**29 juin > 1<sup>er</sup> sept. 2018**

**Villages des Pierres Dorées**

Au cœur des Pierres Dorées, destination labellisée Vignobles & Découvertes, vibrez au rythme d'évènements culturels, de rencontres avec nos vignerons, d'animations, de marchés nocturnes ou balades à travers les vignes et de spectacles dans des villages de caractère parés de rose pour l'évènement. Soirée d'ouverture du festival le vendredi 29 juin.

## Les Vendanges Musicales



**21 & 22 sept. 2018**

**Charnay**

Au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées, Charnay accueillera pour la 5<sup>e</sup> édition le festival "Les Vendanges Musicales". Comme le vin qui mûrit dans les chais, les Vendanges Musicales ouvrent leur scène à des artistes appelés à révéler tous leurs arômes et leurs couleurs.

## Visites Privilage Vignobles & Découvertes



**Mer. & sam. en juill. & août à 11h & 17h**

**Domaines viticoles du Beaujolais**

Partez à la rencontre des vignerons du Beaujolais, découvrez les secrets de leurs exploitations, et partagez un moment de convivialité lors d'une dégustation commentée de 3 vins. Un moment privilégié à savourer tout l'été !

## Fascinant week-end Vignobles & Découvertes



**18 > 21 oct. 2018**

**Dans tout le Beaujolais**

Faites le plein d'activités ludiques, insolites et inédites au cœur des villages et chez les vignerons des destinations labellisées Vignobles & Découvertes en Beaujolais.



## Domaine de Bois Dieu

Chantal BARATIN

389 Chemin Des Sapins / Liergues / 69400 PORTE DES PIERRES DORÉES  
06 87 24 92 25 / domainedeboisdieu@free.fr

Ce domaine familial depuis trois générations pratique la culture raisonnée et exploite 10 ha avec production de rouge, rose, blanc, crémant de Bourgogne et aromatique.



Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.



## Domaine Cédric Vincent

Cédric VINCENT

272 chemin de Marduy / Pouilly-le-Monial / 69400 PORTE DES PIERRES DORÉES  
04 74 03 77 01 / domainevincent@gmail.com / www.cedricvincent.com

Perché sur les hauteurs de Pouilly-le-Monial, le domaine, respectueux de l'écosystème, est composé de 8 hectares de Beaujolais blanc Chardonnay, 2 hectares de Beaujolais rouge des Pierres Dorées et 1 hectare de cru Moulin-à-Vent dont le climat "les Merizes".



Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.



## Domaine Patrice Arnaud

Patrice ARNAUD

99 rue des Vendangeurs / 69210 SAINT GERMAIN NUELLES  
06 67 63 97 43 / domainepraticearnaud@sfr.fr / www.domainepatricearnaud.fr

Issu de plusieurs générations de vignerons, j'exploite depuis 2004 le domaine. En 2009, passage de celui-ci en bio sur une surface de 8 ha en production à ce jour.



Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h sur rendez-vous.







# La recette

de la chef  
Valérie MICHAUD

Restaurant Le Petit Bourg / 69480 POMMIERS  
lepetitbourg.over-blog.com

## Filet de rascasse à la crème de crustacés

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

4 filets de rascasse avec la peau  
4 échalotes  
Beurre demi-sel  
30cl de crème fraîche fluide  
3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse  
2cl de Cognac  
Concentré de tomate  
2 tomates  
500gr de crevettes roses (ou 2 têtes de homards)  
Safran  
Cumin  
Piment de Cayenne  
2cl de fumet de poissons  
2 patates douces  
1 courgette  
100gr d'épinards  
Viandox

### Étape 1

Désarêter et écailler les filets. Entailler les bords pour éviter qu'ils se rétractent à la cuisson.

### Étape 2

Ciseler les échalotes. Ébouillanter les tomates et les émonder. Décortiquer les crevettes ou le homard cuit. Garder les têtes.

Faire fondre les échalotes dans 50gr de beurre demi-sel. Ajouter les têtes. Puis faire dorer jusqu'à ce que l'ensemble soit légèrement roussi.

Flamber au cognac. Bien remuer en écrasant les têtes puis allonger le mélange avec la crème fraîche fluide, une cuillère à soupe de concentré de tomate et ajouter les tomates émondées coupées finement. Ajouter 2cl de fumet de poissons ainsi qu'une pointe de piment de Cayenne. Mélanger à nouveau l'ensemble.

Laisser cuire à feu doux 45min. environ. (si la sauce réduit trop, l'allonger avec un peu d'eau ou de crème fluide).

Ajouter une pointe de safran en fin de cuisson et passer la sauce au chinois. Puis y ajouter environ 10gr de beurre demi-sel pour bien lier le mélange.

### Étape 3

Pendant que la sauce réduit, préparer la purée de patate douce avec la crème fraîche épaisse, du beurre demi-sel et un peu de cumin.

Couper la courgette en brunoise. Poêler à l'huile d'olive avec les épinards et un trait de Viandox.

### Étape 4

Cuire les filets de rascasse dans une poêle anti-adhésive, dans le beurre demi-sel, sur feu pas trop vif pour ne pas brûler le beurre. Arroser les filets avec le beurre pour nourrir la chair du poisson.

Poêler éventuellement quelques crevettes pour la décoration.

Dresser la sauce au fond de l'assiette. Poser le poisson par-dessus et les légumes autour.

A DÉGUSTER AVEC...  Rosé

Les Alouettes - 2017  
Domaine de Roche Cattin



## Domaine de Rotisson

Didier POUGET

363 Chemin de Conzy / 69210 SAINT GERMAIN NUELLES  
04 74 01 23 08 / rotisson@domaine-de-rotisson.com / www.domaine-de-rotisson.com

Le domaine de Rotisson en plein cœur des Pierres Dorées, à 25km au Nord Ouest de Lyon, pratique une agriculture raisonnée, respectueuse de la nature. Beaujolais et Bourgogne rouge, blanc, rosé, Crémant de Bourgogne sont élaborés dans nos chais.



2016  
NATURE DES PIERRES DORÉES  
Apéritif, fruits de mer, poisson, fromage de chèvre



2017  
NATURE DES PIERRES DORÉES  
Apéritif dînatoire, grillade, plats d'été

Ouvert de 9h à 12h30 et de 14h à 18h et le dimanche sur rendez-vous.



## Domaine des Fontbénites

Philippe & Bernadette PAIRE

Le Bourg / 69620 SAINTE-PAULE  
04 74 71 24 49 / philippepaire@hotmail.fr

Le domaine des Fontbénites se situe sur les collines escarpées de Sainte-Paule. Bernadette Paire vous fera découvrir ses cuvées, vendangées manuellement, de Gamay tradition, vieilles vignes ou élevées en barrique. Une chambre d'hôtes complète l'accueil.



2017  
VIEILLES VIGNES  
Viande rouge, gibier, fromage fermier



Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.



## Domaine des Fonterouilles

Marie & Jean-Roland PRADEL

Les Fonterouilles / 69620 SAINTE-PAULE  
04 74 71 24 16 / info@beaujolais-jrpradel.com / www.beaujolais-jrpradel.com

Domaine viticole ancré dans son terroir des Pierres Dorées. Situé à Sainte-Paule près du village médiéval de Oingt, il se distingue par la diversité de ses vins (IGP Comtés Rhodaniens et AOC Beaujolais), et vous accueille en chambre et table d'hôtes.



2015  
LUNE DE MIEL  
Charcuterie, viande rouge, fromage

Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.





# Le label

## Vignobles & Découvertes

Destination 'Le Beaujolais des Pierres Dorées'

Né en 2009, le label Vignobles & Découvertes est attribué pour une durée de 3 ans par Atout France, organisme de promotion de la France, à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre qualitative de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement...).

La destination "Le Beaujolais des Pierres Dorées" a été récompensée par ce label dès 2010.

En 2018, sur le territoire, ce sont 23 vigneron, 18 hébergeurs, 12 restaurateurs, 8 prestataires

d'activités, 9 sites patrimoniaux et 2 Offices de tourisme qui sont engagés dans cette démarche. Ensemble, ils proposent toute l'année des activités valorisant les vins et le vignoble des Pierres Dorées.

De grands rendez-vous sont donnés, notamment les Visites Privilège les mercredis et samedis en juillet et août qui offrent la possibilité d'une rencontre avec le vigneron et promettent de véritables instants de convivialité, et le Fascinant Week-End, en octobre, dont le programme est riche en activités ludiques et insolites.

Toute l'année, ces partenaires s'engagent à vous recevoir et vous faire partager leur passion du vignoble.



## Domaines Chermette

Pierre-Marie CHERMETTE

Le Vissoux / 69620 SAINT-VÉRAND  
04 74 71 79 42 / info@chermette.fr / www.chermette.fr

Domaines Chermette propose une large gamme de Beaujolais rouges, blanc et rosé, les crus Brouilly, Fleurie, Moulin à Vent et Saint Amour ainsi que des Crémants. Non interventionnistes, nous laissons le terroir s'exprimer pleinement.

- Rouge** 2017 **LES GRIOTTES**  
Viande blanche et rouge, volaille, poisson, œuf meurette, Lyonnaises, charcuterie
- Blanc** 2016 **COLLONGE**
- Rosé** 2017 **LES GRIOTTES**

2017 **ORIGINE**  
Cuisine exotique (antillaise, asiatique), dessert, sorbet aux fruits



Ouvert toute l'année, du lundi au samedi. Le samedi sur réservation.



## Domaine de Milhomme

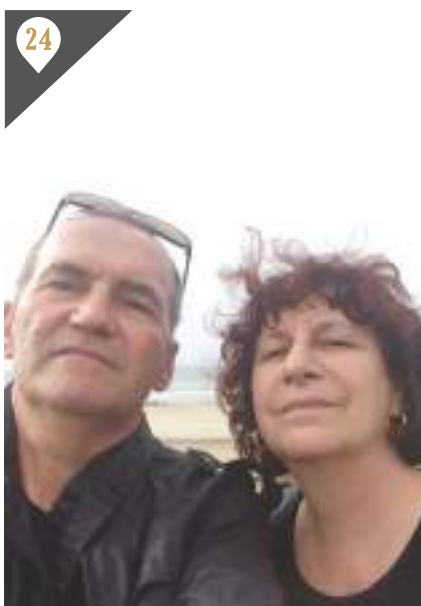
Manuel PERRIN & Laurent VERRIÈRE

Le Milhomme / 69620 TERNAND  
06 27 80 12 46 / dommilhomme@orange.fr

Vignerons depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, notre domaine est situé sur les coteaux granitiques et ensoleillés du village médiéval de Ternand. Nous vous invitons pour un voyage entre passion et tradition à la découverte de nos vins et de notre terroir d'exception.

- Rouge** 2015 **VIGNE CENTENAIRE**  
Viande, fromage, dessert

Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.



## Domaine Jean-Jacques Paire

Jean-Jacques PAIRE

Ronzières / 69620 TERNAND  
04 74 71 35 72 / domaine paire@gmail.com / www.domainepaire.fr

Domaine familial de 9 ha en bio depuis 2005, avec production de beaujolais rouge, blanc, et rosé.

- Rouge** 2017 **PIERRES DORÉES**  
Viande rouge, fromage à pâte molle (Saint Nectaire)
- Blanc** 2016 **PIERRES DORÉES**  
Viande blanche, poisson, fromage sec
- Rosé** 2016 **PIERRES DORÉES**  
Apéritif, barbecue



Ouvert les vendredis après-midi et les samedis de 10h à 19h ou tous les jours sur réservation.





## Où manger ?



### CHÂTEAU DE BAGNOLS : LE 1217

Bagnols  
04 74 71 40 00  
[www.chateaubagnols.com](http://www.chateaubagnols.com)

### LE TÉLÉGRAPHE

Marcy sur Anse  
04 74 60 24 73  
[www.restaurant-telegraphe.com](http://www.restaurant-telegraphe.com)

### LE PETIT BOURG

Pommiers  
04 74 68 56 70  
[lepetitbourg.over-blog.com](http://lepetitbourg.over-blog.com)

### HÔTEL-RESTAURANT LE CHATARD

Sarcey  
04 74 26 85 85  
[www.le-chatard.fr](http://www.le-chatard.fr)

### LA FEUILLÉE

Theizé  
04 74 71 22 19  
[www.restaurantlafeuillee.com](http://www.restaurantlafeuillee.com)

### LA TABLE DU DONJON

Val d'Oingt - Oingt  
04 74 71 20 24  
[latabledudonjon.fr](http://latabledudonjon.fr)

### L'AUBERGE DE CLOCHERLE

Vaux-en-Beaujolais ✿  
04 74 03 20 16  
[www.aubergedeclocherle.fr](http://www.aubergedeclocherle.fr)

### LA COLONNE

Villefranche-sur-Saône  
04 74 65 43 69  
[www.restaurant-lacolonne.com](http://www.restaurant-lacolonne.com)

### L'ÉPICERIE

Villefranche-sur-Saône  
04 74 62 04 04  
[www.restaurant-lepicerie-villefranche.fr](http://www.restaurant-lepicerie-villefranche.fr)

### LE BISTROT DES CANAILLES

Villefranche-sur-Saône  
04 74 09 16 55  
[lebistrotDESCANAILLES.business.site](http://lebistrotDESCANAILLES.business.site)

### LE PATIO

Villefranche-sur-Saône  
04 74 68 51 79  
[www.hotel-ambiance.com](http://www.hotel-ambiance.com)

### LA BRASSERIE DU THÉÂTRE

Villefranche-sur-Saône  
04 74 60 43 06  
[brassieriedutheatre-villefranche.com](http://brassieriedutheatre-villefranche.com)

## Où dormir ?



### LES TILLEULS

Lucenay  
04 74 60 28 58  
[www.lesilleuls.org](http://www.lesilleuls.org)

### CAMPING ÔTHENTIC LES PORTES DU BEAUJOLAIS

Anse  
04 74 67 12 87  
[www.camping-beaujolais.com](http://www.camping-beaujolais.com)

### GÎTE DES CRÊTES

Anse  
04 74 67 11 62  
[www.domainedescrettes.com](http://www.domainedescrettes.com)

### CHÂTEAU DE BAGNOLS

Bagnols  
04 74 71 40 00  
[www.chateaubagnols.com](http://www.chateaubagnols.com)

### DOMAINE DES VIGNES D'HÔTES

Bagnols  
06 63 86 44 26  
[www.jpgrillet.com](http://www.jpgrillet.com)

### DOMAINE DU MOULIN BLANC

Charnay  
04 78 43 98 60  
[www.domaine-du-moulin-blanc.com](http://www.domaine-du-moulin-blanc.com)

### LES BUIS DU CHARDONNET

Cogny  
04 74 03 64 76  
[www.lesbuisduchardonnet.com](http://www.lesbuisduchardonnet.com)

### CHÂTEAU DE BUFFAVENT

Denicé  
09 52 78 50 50  
[www.buffavent.com](http://www.buffavent.com)

### L'AUBE DU MOULIN

Gleizé  
06 73 18 54 45  
[www.laubedumoulin.fr](http://www.laubedumoulin.fr)

### CÔTÉ HÔTEL

Légnay  
04 78 43 09 71  
[www.cote-hotel.com](http://www.cote-hotel.com)

### LE JARDIN DES PIERRES DORÉES

Marcy sur Anse  
06 62 20 04 19  
[www.lejardindespierresdorees.fr](http://www.lejardindespierresdorees.fr)

### PASSOT

Morancé  
04 78 43 10 31  
[www.gites-de-france-rhone.com/fiche-hebergement-1158.html](http://www.gites-de-france-rhone.com/fiche-hebergement-1158.html)

### DOMAINE ALBERT

Pommiers  
04 72 77 17 50  
[www.domainealbert.com](http://www.domainealbert.com)

### LE CLOS DE POMEIR

Pommiers  
04 74 03 94 03  
[www.pomeir.fr](http://www.pomeir.fr)

### ESPRIT CABANE

Val d'Oingt - Oingt  
04 74 71 24 41  
[www.chambres-hotes-beaujolais-producteur-vins-oint-theize-rhone.fr/](http://www.chambres-hotes-beaujolais-producteur-vins-oint-theize-rhone.fr/)

### GÎTE D'ÉTAPE LUMIÈRE

Val d'Oingt - Saint Laurent d'Oingt  
06 12 58 21 09  
[www.gites-de-france-rhone.com/fiche-hebergement-3062.html](http://www.gites-de-france-rhone.com/fiche-hebergement-3062.html)

### L'AUBERGE DE CLOCHERLE

Vaux-en-Beaujolais  
04 74 03 20 16  
[www.aubergedeclocherle.fr](http://www.aubergedeclocherle.fr)

### BEST WESTERN HÔTEL

LE PLAISANCE  
Villefranche-sur-Saône  
04 74 65 33 52  
[www.hotel-plaisance.com](http://www.hotel-plaisance.com)



25

## Oedoria

### Olivier TISSEUR

25 Route Du Cottet / 69620 THEIZÉ  
04 74 71 48 00 / contact@oedoria.com / www.oedoria.com

Depuis 1929, les vignerons d'Oedoria élaborent une gamme de Beaujolais au cœur du pays des Pierres Dorées.

**Rouge** 2016  
ACCORD MAJOREUR - VIEILLES VIGNES  
Andouillette, cervelle de canut, grillade

**Blanc** 2017  
INSTANT BON'OEUR  
Apéritif, chèvre frais, poisson grillé

**Rosé** 2017  
INSTANT BON'OEUR  
Tapas, grillade, salades ensoleillées

Theizé : ouvert le vendredi 14h-18h et le samedi de 9h-12h et 14h-18h30

Liergues : du lundi au samedi 9h-12h30 et 14h-18h30 et le dimanche 9h30-12h30

Létra : du mardi au samedi 9h30-12h30 et de 14h-18h, le dimanche et jours fériés 10h-12h30 et 15h-18h



26

## Domaine Seve

### Laurent SEVE

Avenue du 8 mai 1945 / Le Bois d'Oingt / 69620 VAL D'OINGT  
06 89 86 34 91 / laurent.seve69@orange.fr

Le domaine Seve vend et produit à la propriété du Beaujolais rouge blanc et rosé, Julienas, Viognier et Syrah.

**Rosé** 2017  
BEAUJOLAIS ROSÉ  
Grillade



Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.



27

## Domaine des Prévelières

### Serge, Quentin & Gaëtan MOREL

986 route du Layet du Bas / Oingt / 69620 VAL D'OINGT  
04 74 71 84 61 / d.prevelieres@live.fr / www.domainedesprevelieres.com

Propriété viticole à Oingt, l'un des Plus Beaux Villages de France, situé au cœur des Pierres Dorées. Le Domaine des Prévelières exploite actuellement une trentaine d'hectares de vignes sous le label "Terra Vitis".

**Rouge** 2016  
VIGNE BRUN - VIEILLE VIGNE  
Viande rouge, fromage

**Rosé** 2017  
LE GAMAY  
Vin d'été, apéritif, salades et barbecue

Ouvert du mardi au vendredi de 18h à 19h30, le samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h, les dimanches et jours fériés sur rendez-vous.





GÉOPARK  
BEAUJOLAIS

## Le Beaujolais labellisé "UNESCO Global Geopark" en avril 2018 !

Le Beaujolais fait désormais partie du réseau des "UNESCO Global Geoparks" : 140 territoires à la géologie exceptionnelle à travers le monde et le 7ème en France !

Connu dans le monde entier pour ses vins, le Beaujolais a hérité d'une des géologies les plus riches et complexes de France et, par certains aspects, de la Terre ! C'est pour valoriser ce patrimoine exceptionnel que le Beaujolais a été labellisé «UNESCO Global Geopark»

Participez, en famille ou entre amis, à des géo-événements : animations, balades commentées, conférences, événements sportifs, expositions, ateliers, dégustations de produits du terroir, ... pour découvrir l'UNESCO Global Geopark du Beaujolais.

Partez à la découverte des géosites, ces lieux qui révèlent toute la richesse du Geopark Beaujolais !

TANT D'HISTOIRES À EXPLORER  
[geopark-beaujolais.com](http://geopark-beaujolais.com)



Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture



Beaujolais  
Géoparc  
mondial  
UNESCO

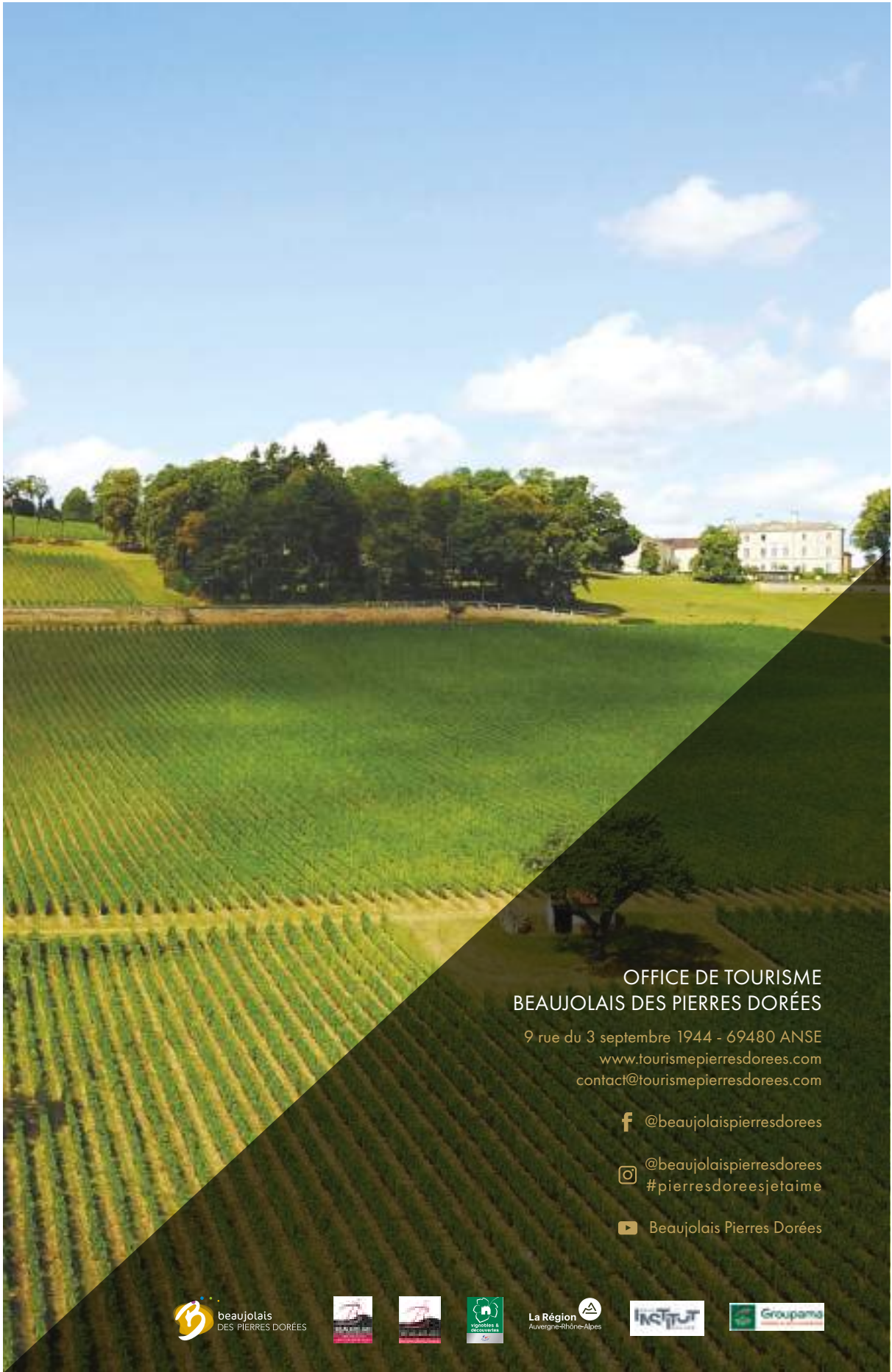
Syndicat Mixte du  
BEAUJOLAIS



Structure  
intercommunale  
Rhône-Alpes

RHÔNE  
LE DÉPARTEMENT


trèsBeaujolais




OFFICE DE TOURISME  
BEAUJOLAIS DES PIERRES DORÉES

9 rue du 3 septembre 1944 - 69480 ANSE  
[www.tourismepierresdorees.com](http://www.tourismepierresdorees.com)  
[contact@tourismepierresdorees.com](mailto:contact@tourismepierresdorees.com)

 @beaujolaispierresdorees

 @beaujolaispierresdorees  
#pierresdoreesjetaime

 Beaujolais Pierres Dorées

