

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^{ème} 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 à compté parmi ses jurés des étudiant 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 

Hébergement sur place 

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

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.domainederohecattin.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.

Rouge 2016
LES VIEILLES VIGNES DE ROCHE-CATTIN
Entrecôte à la Bourguignonne

Rosé 2017
LES ALOUETTES
Crustacés et fruits de mer

COUP DE
DU JURY

COUP DE
GRAPILLEURS

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 !

Blanc 2017
BEAUJOLAIS
Poisson en sauce, apéritif, fromage de chèvre frais

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.

Rouge 2015
GRUMAGE
Entrecôte, gibier à plumes

Rosé 2017
GOURMANDISSES
Apéritif, cuisine thaïlandaise

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

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 / 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 / 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



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 m².

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.

Vigneron

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

Viticulteur

Il travaille la vigne.



10

Château des Pertonnières

Famille DUPEUBLE

Château des Pertonnières / 69620 LE BREUIL
04 74 71 68 40 / contact@beaujolaisdupeuble.com / 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.



11

Domaine du Charverron

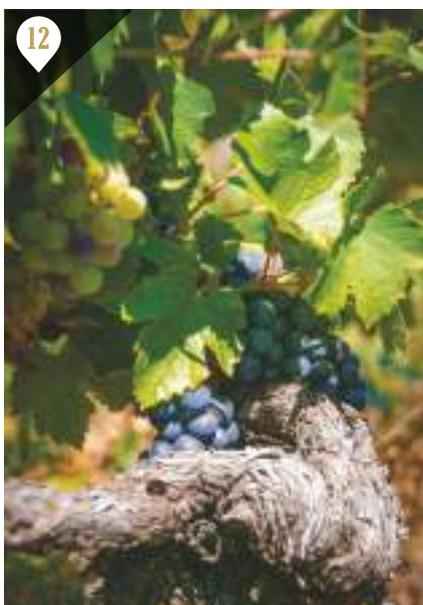
Didier ROUDON & Tony CAVOT

2485 Route du Guillon / 69620 LÉTRA
06 80 56 47 77 / contact@domaineducharverron.fr / 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.



12

Stéphane Duchamp

Stéphane DUCHAMP

125 Chemin de Bel Air / 69480 LUCENAY
06 71 10 56 44 / 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

Restaurant La Feuillée / 69620 THEIZÉ
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^e s. est une invitation au lâcher prise. Ne manquez pas le Château 17^e 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.

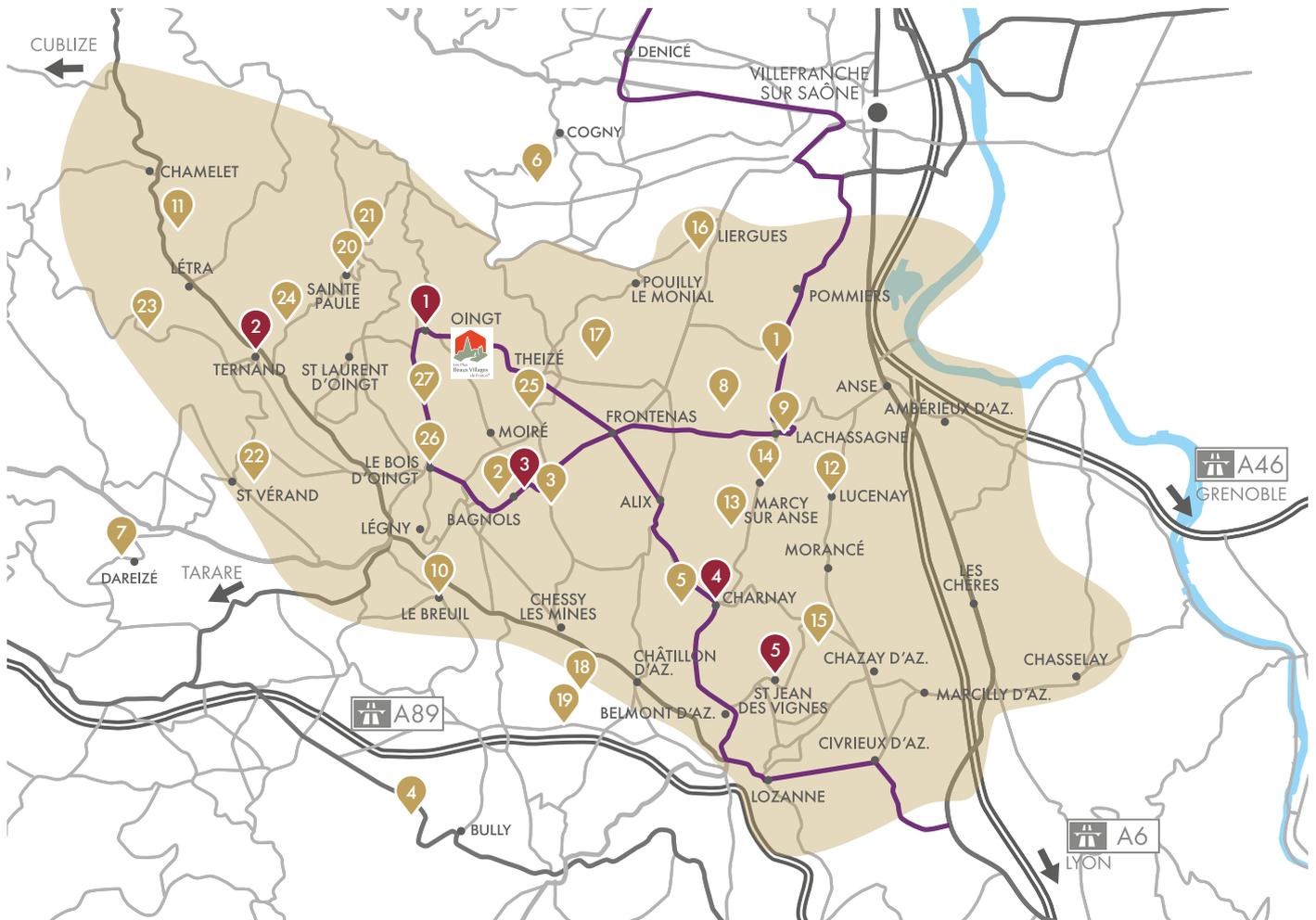


5

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
Domaine des Crêtes</p> <p>2 BAGNOLS
Domaine de Baluce</p> <p>3 BAGNOLS
Domaine des Vignes d'Hôtes</p> <p>4 BULLY
Domaine de Roche Cattin</p> <p>5 CHARNAY
Domaine du Moulin Blanc</p> <p>6 COGNYS
Domaine du Bois du Jour</p> <p>7 DAREIZÉ
Domaine de la Revol</p> <p>8 LACHASSAGNE
Domaine JP Rivière</p> <p>9 LACHASSAGNE
Domaine Bosse Platière</p> | <p>10 LE BREUIL
Château des Pertonnieres</p> <p>11 LÉTRA
Domaine du Charverron</p> <p>12 LUCENAY
Stéphane Duchamp</p> <p>13 MARCY-SUR-ANSE
Domaine de Champ Fleury</p> <p>14 MARCY-SUR-ANSE
Domaine Brignon</p> <p>15 MORANCÉ
Domaine Michaël Passot</p> <p>16 PORTE DES PIERRES DORÉES
LIERGUES
Domaine de Bois Dieu</p> <p>17 PORTE DES PIERRES DORÉES
POUILLY-LE-MONIAL
Domaine Cédric Vincent</p> <p>18 SAINT-GERMAIN-NUELLES
Domaine Patrice Arnaud</p> | <p>19 SAINT-GERMAIN-NUELLES
Domaine de Rotisson</p> <p>20 SAINTE-PAULE
Domaine des Fontbénites</p> <p>21 SAINTE-PAULE
Domaine des Fonterouilles</p> <p>22 SAINT-VÉRAND
Domaines Chermette</p> <p>23 TERNAND
Domaine de Milhomme</p> <p>24 TERNAND
Domaine Jean-Jacques Paire</p> <p>25 THEIZÉ
Oedoria</p> <p>26 VAL D'OINGT
LE BOIS D'OINGT
Domaine Seve</p> <p>27 VAL D'OINGT
OINGT
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^{er} sept. 2018

Villages des Pierres Dorées

Au cœur des Pierres Dorées, destination labellisée Vignobles & Découvertes, vibrez au rythme d'événements 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'événement. Soirée d'ouverture du festival le vendredi 29 juin.

Les Vendanges Musicales

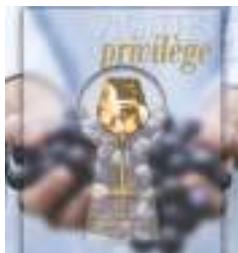


21 & 22 sept. 2018

Charnay

Au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées, Charnay accueillera pour la 5^e 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 Privilège 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 !

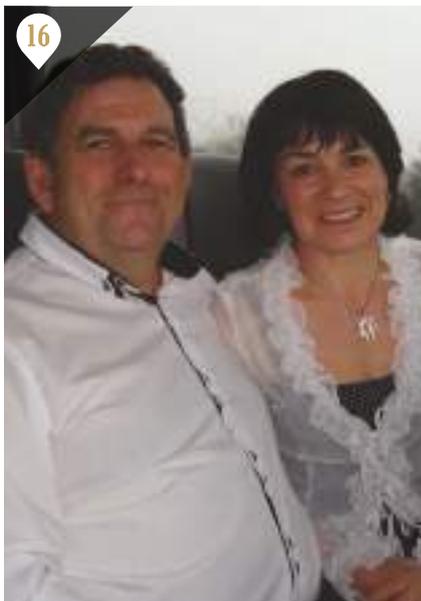
Fascinant week-end Vignobles & Découvertes



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.

Rouge 2015
FÔT DE CHÊNE
Viande rouge, gibier

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".

Rouge 2013
GAMAY NOIR : L'HÉRITAGE DES PIERRES DORÉES
Grillade, viande en sauce



Blanc 2015
CHARDONNAY DES PIERRES DORÉES
Apéritif, poisson



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.

Blanc 2017
LES FLEURS BLANCHES
Fromage de chèvre, charcuterie, apéritif

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

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



Blanc

2016
COLLONGE

Rosé

2017
LES GRIOTTES

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



Domaine de Milhomme

Manuel PERRIN & Laurent VERRIÈRE

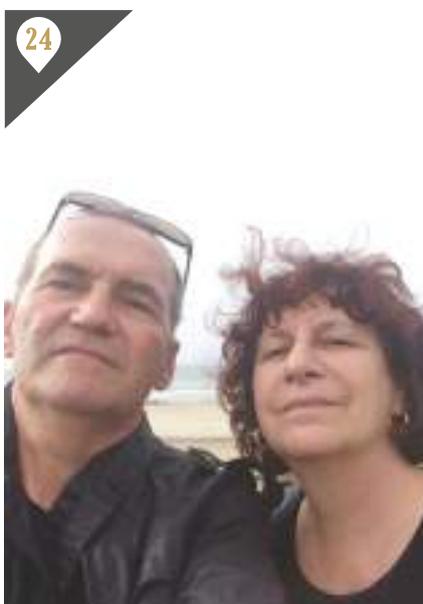
Le Milhomme / 69620 TERNAND
06 27 80 12 46 / dommilhomme@orange.fr

Vignerons depuis le XVI^e 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

LE TÉLÉGRAPHE

Marcy sur Anse
04 74 60 24 73
www.restaurant-telegraphe.com

LE PETIT BOURG

Pommiers
04 74 68 56 70
lepetitbourg.over-blog.com

HÔTEL-RESTAURANT LE CHATARD

Sarcey
04 74 26 85 85
www.le-chatard.fr

LA FEUILLÉE

Theizé
04 74 71 22 19
www.restaurantlafeuillee.com

LA TABLE DU DONJON

Val d'Oingt - Oingt
04 74 71 20 24
latabledudonjon.fr

L'AUBERGE DE CLOCHERLE

Vaux-en-Beaujolais ✿
04 74 03 20 16
www.aubergedeclocherle.fr

LA COLONNE

Villefranche-sur-Saône
04 74 65 43 69
www.restaurant-lacolonne.com

L'ÉPICERIE

Villefranche-sur-Saône
04 74 62 04 04
www.restaurant-lepicerie-villefranche.fr

LE BISTROT DES CANAILLES

Villefranche-sur-Saône
04 74 09 16 55
lebistrotDESCANAILLES.business.site

LE PATIO

Villefranche-sur-Saône
04 74 68 51 79
www.hotel-ambiance.com

LA BRASSERIE DU THÉÂTRE

Villefranche-sur-Saône
04 74 60 43 06
brasserieDutheatre-villefranche.com

Où dormir ?



LES TILLEULS

Lucenay
04 74 60 28 58
www.lesilleuls.org

LE JARDIN DES PIERRES DORÉES

Marcy sur Anse
06 62 20 04 19
www.lejardindespierresdorees.fr

PASSOT

Morancé
04 78 43 10 31
www.gites-de-france-rhone.com/fiche-hebergement-1158.html

DOMAINE ALBERT

Pommiers
04 72 77 17 50
www.domainealbert.com

LE CLOS DE POMEIR

Pommiers
04 74 03 94 03
www.pomeir.fr

ESPRIT CABANE

Val d'Oingt - Oingt
04 74 71 24 41
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

L'AUBERGE DE CLOCHERLE

Vaux-en-Beaujolais
04 74 03 20 16
www.aubergedeclocherle.fr

BEST WESTERN HÔTEL

LE PLAISANCE
Villefranche-sur-Saône
04 74 65 33 52
www.hotel-plaisance.com

CAMPING ÔTHENTIC LES PORTES DU BEAUJOLAIS

Anse
04 74 67 12 87
www.camping-beaujolais.com

GÎTE DES CRÊTES

Anse
04 74 67 11 62
www.domainedescrettes.com

CHÂTEAU DE BAGNOLS

Bagnols
04 74 71 40 00
www.chateaubagnols.com

DOMAINE DES VIGNES D'HÔTES

Bagnols
06 63 86 44 26
www.jpgrillet.com

DOMAINE DU MOULIN BLANC

Charnay
04 78 43 98 60
www.domaine-du-moulin-blanc.com

LES BUIS DU CHARDONNET

Cogny
04 74 03 64 76
www.lesbuisduchardonnet.com

CHÂTEAU DE BUFFAVENT

Denicé
09 52 78 50 50
www.buffavent.com

L'AUBE DU MOULIN

Gleizé
06 73 18 54 45
www.laubedumoulin.fr

CÔTÉ HÔTEL

Légny
04 78 43 09 71
www.cote-hotel.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 vigneronns 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



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



Beaujolais
Géoparc
mondial
UNESCO

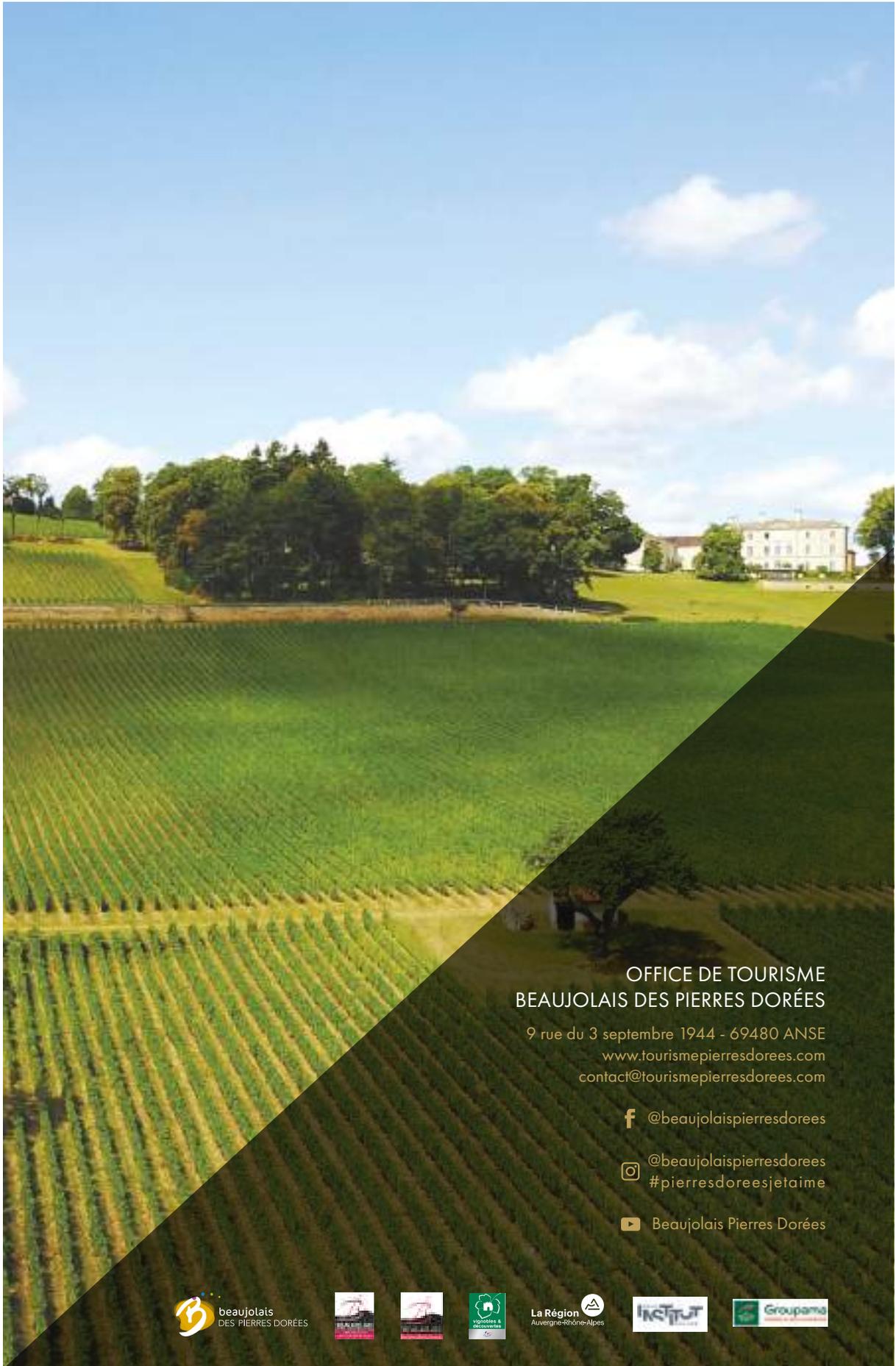
Syndicat Mixte du
BEAUJOLAIS



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
contact@tourismepierresdorees.com

 @beaujolaispierresdorees

 @beaujolaispierresdorees
#pierresdoreesjetaime

 Beaujolais Pierres Dorées

