

Cuvée Migmatite 2018 : 3 étoiles

Cuvée la Madone 2018 : 1 étoile

Cuvée Roussanne de Madone 2018 : 1 étoile

B GILLES BONNEFOY Gamay sur granit Migmatite 2018 ★★★

4 000 11 à 15 €

Gilles Bonnefoy a créé son domaine ex nihilo à partir de 1997 : plantations de vignes de 2001 à 2016, création de la cave en 2004. Aujourd'hui, un domaine de 9,2 ha conduit en biodynamie, établi en périphérie de deux volcans : La Madone et Le Pigeonnier.

Un gamay noir issu d'une culture en biodynamie. Le voici qui s'ouvre sur les fruits rouges mûrs et les épices. Une touche fumée et des arômes de pain grillé complètent une palette riche et prometteuse. La chair empreinte de flaveurs de framboise et de cerise écrasée s'appuie sur des tanins d'une grande finesse. La concentration est importante, la finale longue, avec une pointe acidulée bienvenue. 🍷 2020-2024 ■ **La Madone Gamay sur volcan 2018 ★ (11 à 15 €; 35000 b.) B** : issue de vendanges égrappées pour privilégier le fruit sur la puissance des tanins, cette cuvée se place sous le signe de la gourmandise et de la légèreté. Elle fleure bon les petits fruits rouges acidulés, la framboise et la cerise à l'eau-de-vie. En bouche, elle semble aérienne. 🍷 2020-2022

🗝️ **LES VINS DE LA MADONE - GILLES BONNEFOY,**
1581, chem. de Jobert, 42600 Champdieu,
tél. 04 77 97 07 33, gilles.bonnefoy8@wanadoo.fr

🍷 🍷 🍷 r.-v. 🏠 🍷

B GILLES BONNEFOY Roussanne de Madone Vignes sur volcan 2018 ★

3 000 15 à 20 €

Gilles Bonnefoy a créé son domaine ex nihilo à partir de 1997 : plantations de vignes de 2001 à 2016, création de la cave en 2004. Aujourd'hui, un domaine de 9,2 ha conduit en biodynamie, établi en périphérie de deux volcans : La Madone et Le Pigeonnier.

Ce monocépage s'ouvre sur un nez floral, où percent les agrumes et les fruits jaunes mûrs. Suit une bouche citronnée, minérale et acidulée, avec une finale empreinte de tonalités salines. Cette cuvée, très aromatique, se distingue par sa finesse et son élégance. 🍷 2020-2022

🗝️ **LES VINS DE LA MADONE - GILLES BONNEFOY,**
1581, chem. de Jobert, 42600 Champdieu,
tél. 04 77 97 07 33, gilles.bonnefoy8@wanadoo.fr

🍷 🍷 🍷 r.-v. 🏠 🍷