



19 rue de l'Église 69840 Jullié
www.la-fontaine-arts-et-vins.fr

La sélection des crus de la Fontaine Arts et Vins

Le Beaujolais et le Mâconnais sont des terroirs viticoles d'exception, où des viticulteurs passionnés font vivre et évoluer une tradition séculaire pour proposer des vins d'une qualité toujours plus exceptionnelle. Nous travaillons le plus localement possible et avons fait une sélection de vins de caractère en proximité du caveau de la Fontaine Arts et Vins. Tous les vins proposés ici ont été choisis avec passion, sincérité et gourmandise, directement auprès des vigneronnes et vous sont proposés à « tarif producteur » ! N'hésitez pas, goûtez-les et faites-nous vos retours, le vin est un art de (bien) vivre encore meilleur quand il est partagé...

Les vins blancs, effervescents, rosés :

Beaujolais Blanc 2019 « Les Chardonnerets » - Domaine Franck Besson (label Haute Valeur Environnementale) :

100% Chardonnay, ce vin blanc est vif, délicatement tendu, sans agressivité, avec une fraîcheur printanière en bouche. Équilibré et aromatique, c'est le compagnon idéal de l'apéritif. 8.50 € la bouteille de 75 cl.

Beaujolais Blanc 2019 « Les Colombiers »-Domaine du Granit Doré (sélection du caveau 2020):

Ce Chardonnay développe une puissance aromatique en bouche étonnante, avec une palette riche et complexe. Surprenant Beaujolais ! 8.00 € la bouteille de 75 cl.

Beaujolais Blanc 2019 - Domaine de Boischamppt (conversion bio):

Au nez, les fleurs blanches dominent. En bouche, ce Chardonnay est tendu à souhait, croquant et d'une vivacité exaltante. Ne prenez pas qu'une seule bouteille, vous ne pourrez résister à en déboucher une deuxième ! 10.90 € la bouteille de 75 cl.

Mâcon Chaintré 2018 – Domaine de Savy :

Vin blanc aux arômes subtils d'agrumes sur fond minéral. Agréable et idéal pour accompagner vos entrées, poissons de rivière ou viandes blanches. 8.00 € la bouteille de 75 cl.

Pouilly Fuissé 2017 « Les Chevrières » - Domaine de Savy :

Vif et agréable en bouche, on y trouve des arômes de fruits secs, notamment la noisette. La fin de bouche est souple et persistante. Un « classique » de cette appellation reine... 13.00 € la bouteille de 75 cl.

Saint Véran 2019 – Domaine de la Milléranche (label Haute Valeur Environnementale) :

A la fois sec et fruité, ce vin blanc est représentatif du terroir si particulier du Mâconnais et sa capacité à magnifier le cépage Chardonnay dont il est issu. Un standard au rapport qualité prix imbattable !
8.40 € la bouteille de 75 cl.

Note Blanche 2019 – Domaine Franck Besson (label Haute Valeur Environnementale) : Vin blanc élaboré... avec du gamay noir à jus blanc ! Très aromatique au nez (touches fleurs blanches), vif en bouche et tendu à souhait, ce vin atypique développe des notes minérales et légèrement salines qui se révéleront parfaites à l'apéritif ou sur des fruits de mer... 8.50 € la bouteille de 75 cl.

Laucéame 2019 – Domaine de Troizelle :

Un assemblage composé de 80% de Chardonnay, 15% de Viognier et 5% de Chardonnay Muscaté, ce vin ne ressemble à aucun autre. Très agréable en bouche, vif, aromatique, équilibré et gourmand, un « vin de soif » qui révèle ses qualités sur des fruits de mer par exemple... ou sur un dessert sucré !
6.50€ la bouteille de 75 cl.

Viognier 2019 – Domaine Place des Vignes :

Ce cépage du sud s'adapte à la Bourgogne avec le changement climatique... ici vinifié « sec », il révèle ses arômes fruités sans perdre de sa vivacité en bouche. Idéal pour l'apéritif, pour changer un peu du traditionnel Chardonnay... 7.50€ la bouteille de 75 cl.

Dentelle – Blanc de noir – Domaine Franck Besson (label Haute Valeur Environnementale) :

Vin effervescent fait à partir... de Gamay. A la fois souple et pointu, la finesse de ses bulles n'a d'égal que la fraîcheur aromatique qui s'en dégage. Une merveille... 11.00 € la bouteille de 75 cl.

Rose Granit – Domaine Franck Besson (label Haute Valeur Environnementale) :

Vin effervescent fait avec du Gamay, vendangé à la main. La « prise de mousse » est faite lentement, ce qui permet à ce vin de développer des arômes fruits rouges délicats et de se parer d'une couleur rose magnifique. Idéal pour les moments festifs... 11.00 € la bouteille de 75 cl.

Beaujolais rosé 2019 – Domaine Place des Vignes – Sélection Caveau 2020 :

Léger, fruité et aromatique tout en ayant structure et couleur : un rosé idéal pour un barbecue estival, un apéritif champêtre et convivial... 5.70 € la bouteille de 75 cl.

Les vins rouges :

Beaujolais Village 2018 – Château de la Roche :

Avec une robe élégante, une structure riche et en profondeur, ce vin rouge surprend et ravit par sa consistance aromatique et son équilibre. 6.00 € la bouteille de 75 cl.

Beaujolais Village 2018 – Domaine de la Milléranche (label Haute Valeur Environnementale) :

Léger et fruité en première intention, ce vin rouge développe sa texture aromatique plus complexe qu'il n'y paraît en fin de bouche et invite à y retourner sans trop attendre... bref, le « vin de soif » par excellence, au sens noble du terme, et le compagnon idéal de vos casse-croûte entre amis !
6.60 € la bouteille de 75 cl.

Beaujolais Village 2019 – Domaine des Frontières – Sélection du caveau 2020 :

Issu de vieilles vignes, ce vin rouge aux éclats violacés et aux senteurs de fruits rouges et noirs donne en bouche une agréable sensation de souplesse et de rondeur. Sa structure est équilibrée et surprend par sa puissance aromatique. 7.00 € la bouteille de 75 cl.

Beaujolais Village 2019 « Les Roches Tendres » - Domaine Les Côtes de la Roche :

Du fruit, de la légèreté mais du caractère, ce Beaujolais Village saura vous apporter la fraîcheur et la vivacité du Gamay encore jeune... une alternative idéale au vin blanc pour l'apéritif.

6.00 € la bouteille de 75 cl.

Chénas 2018 – Domaine des Perelles (G. Delmas) :

D'une élégance exceptionnelle, ce vin est une merveille d'équilibre aromatique et gustatif. A la fois riche et simple, complexe et évident, il ravira à coup sûr les papilles féminines...

8.40 € la bouteille de 75 cl.

Chiroubles 2017 – Vieilles vignes de plus de 100 ans – Domaine Patrick Meyet (label Haute Valeur Environnementale) :

Un nez puissant, vif et boisé, étonnant pour un vin de deux ans d'élevage exclusivement en cuve. En bouche, la puissance aromatique s'exprime sur les fruits rouges avec une magnifique acidité et des notes minérales. La fin de bouche est ronde, longue et n'a qu'un seul défaut : celui de vouloir en reprendre une gorgée ! 14.00€ la bouteille de 75 cl.

Coteaux Bourguignons 2015 – Domaine des Frontières :

2015 est un millésime hors norme, difficile à trouver... Ici, nous avons un choix de vinification particulier et parfaitement réussi au service d'un vin gourmand, au caractère singulier, sur fond minéral affirmé. Parfait à déguster... 9.00 € la bouteille de 75 cl.

Fleurie 2018 – Maison de Boischamp (conversion bio) :

La robe est brillante et profonde. Au nez, les arômes de fruits rouges sont présents, magnifiés par un passage en foudre de chêne. En bouche, les épices et une note de réglisse caractéristique rendent ce vin unique et d'une gourmandise extraordinaire. Les tanins très présents sont soyeux, délicats et caressent le palais. Les notes de fruits reprennent le dessus dans une fin de bouche longue et équilibrée. Une harmonie parfaite pour un vin d'exception à boire tout de suite ou à mettre en cave pour de nombreuses années... 13.40 € la bouteille de 75 cl.

Juliéas 2011 « Druidophilos » - Domaine Place des Vignes :

Vinifié avec patience et mûré lentement en cave, ce Juliéas développe toute sa splendeur après presque 10 ans d'attente. Pour les amateurs de vins vieux, un régal gustatif...

14.00 € la bouteille de 75 cl.

Juliéas 2016 « Tradition » - Domaine Place des Vignes :

Vin gourmand et puissant aux notes cassis et cerises, il est représentatif du terroir et du savoir-faire d'un vigneron passionné. Les quelques années passées lui ont donné toute sa saveur. A déguster sans modération, idéal avec un fromage sec... 6.80 € la bouteille de 75 cl.

Juliéas 2017 « Marcel's » - Domaine du Granit Doré :

La couleur est profonde, le vin est charnu, racé et puissant en bouche. Le côté fruité du Gamay est bien présent et adoucit sans dénaturer l'impression première. Un vin de caractère équilibré de bout en bout. Quel plaisir ! 11.00 € la bouteille de 75 cl.

Juliéas 2018 « Origines » - Domaine de la Milleranche – sélection Prestige du caveau 2020 (label Haute Valeur Environnementale) :

Le Juliéas est un des crus du Beaujolais les plus typiques et les plus marqués. Son côté rustique, minéral et fruité, son caractère un peu sauvage mais gourmand le différencie des autres Gamay de la région. Ici, toute la typicité de l'appellation est présente. Une référence olfactive pour la (re)découvrir... 8.30 € la bouteille de 75 cl.

Juliéas 2018 « Beauvernavy » – Domaine de Boischamppt (conversion bio) :

Robe superbe, nez puissant sur fruits rouges, caractère affirmé en bouche, retour olfactif puissant, l'histoire organoleptique de ce vin est un roman palpitant, on en redemande !

13.20 € la bouteille de 75 cl.

Juliéas 2018 « Vieilles Vignes » - Daniel Spay :

Le nez est très agréable, épicé et appelle la mise en bouche. Le passage en fût a juste assoupli les tanins comme il faut et valorise à merveille le côté fruits rouges et cerise très présent. Un régal !

7.20 € la bouteille de 75 cl.

Juliéas 2018 « Cuvée de la Cadole » (sans soufre) – Domaine Place des Vignes :

Cuvée spéciale issue d'une parcelle enherbée, vinifiée à basse température, ni filtrée ni collée afin de garder la typicité du terroir. Cette vinification « naturelle » est parfaitement contrôlée et maîtrisée et résulte d'un choix réfléchi de la part du vigneron, où la singularité de l'appellation est bien présente.

A décanter quelques heures avant consommation. 8.00 € la bouteille de 75 cl.

Juliéas 2019 « Sauvage » - Domaine du Bois de Chat (Jérémy Bally) (conversion bio – nature) :

Le nez présente une fraîcheur aussi étonnante que gourmande. En bouche, cette fraîcheur est toujours présente, avec une minéralité typique des Juliéas sur sol granitique. Ce vin « nature » est une réussite parfaite qui arrive à son objectif : faire un vin 100% terroir et 100% plaisir. Idéal à l'apéritif ou même à oser avec sur un poisson... 12.90 € la bouteille de 75 cl.

Morgon 2019 – Domaine de Boischamppt (bio) :

Ce Morgon présente une belle robe noble profonde, le nez est vif, les fruits rouges dominent en bouche, magnifié par un croquant agréable et gourmand. Dommage de devoir le consommer avec modération... 15.30 € la bouteille de 75 cl.

Moulin à Vent 2018 – Domaine de Troizelle :

A la fois puissant et fruité, le côté minéral typique du terroir et de l'appellation est bien présent et apporte l'équilibre à ce vin, idéal pour accompagner viande rouge ou fromages de caractère. Vous pourrez aussi le conserver plusieurs années en cave. Le « seigneur des Beaujolais » à prix très abordable ! 8.40 € la bouteille de 75 cl.

Moulin à Vent 2018 –Domaine du Bois de Chat (Jérémy Bally) (conversion bio – nature) :

Laisser ce vin respirer quelques minutes après ouverture... Le nez est complexe, puissant, envoûtant et minéral. En bouche, cette complexité s'exprime sur des notes épicées, une ambiance de sous-bois et une fin de bouche longue et agréable, le tout sur des tanins souples et fins. Idéal avec des plats en sauces, ce vin pourra se conserver longtemps en cave. 15.90 € la bouteille de 75 cl.

Régnié 2018 « Tomix Premix » - Domaine Claire Rivier (conversion bio) :

Petit dernier (en date) des crus du Beaujolais, ce vin développe des senteurs poivrées et une note de prune confite. La bouche est ronde et les arômes de fruits rouges explosent en bouche. Un vin gourmand et très agréable, compagnon idéal d'un repas, de la viande au fromage. 12.00 € la bouteille de 75 cl.

Saint Amour 2018 « Côte de Besset » – Domaine du Granit Doré :

La robe est rouge profond, presque noire. Le nez est aromatique, envoûtant. En bouche, les fruits rouges dominent sur un fond épicé, avec des tanins présents mais bien fondus. La fin de bouche est longue et agréable, l'ensemble est très harmonieux, gourmand et puissant. Etonnant Saint Amour !

10.00 € la bouteille de 75 cl.
