

[Voir l'article en ligne](#)



Notre palmarès des meilleurs Moulin-à-vent, l'appellation du Beaujolais digne d'un grand cru, à petits prix

Par [Frédéric Durand-Bazin](#) et [Ella Lister](#)

Publié le 04.02.2022



Château Moulin-à-vent, dans le Beaujolais *Adobe Stock*

EXCLUSIF - Longtemps entachés d'une mauvaise réputation, le Beaujolais veut redorer son image à travers ses crus. Focus sur Moulin-à-vent, une appellation qui propose des vins délicieux... à prix très doux.

Le beaujolais ne se résume pas au vin nouveau, un breuvage souvent médiocre qui inonde les bistrotts et échoppes chaque troisième jeudi de novembre. Car cette région viticole, située entre la Bourgogne et la Vallée du Rhône, produit aussi des vins de grande qualité, à commencer par ceux issus de ses 10 crus. Celui de Moulin à vent est l'un des plus célèbres. Son vignoble, qui s'étend sur 660 hectares, tire son nom du moulin situé sur les hauteurs de l'appellation, à quelques encablures du château éponyme. Sa réputation est telle que certains amateurs en font un vin à part, hors du Beaujolais. Le gamay trouve dans ces sols de granits roses un terroir particulièrement adapté, qui permet de produire des vins taillés pour la garde. Avec le temps, les vins peuvent même se confondre avec certains crus de Bourgogne ! Une dégustation du grand jury européen avait d'ailleurs été organisée à la fin des années 2000 à l'initiative de Jean-Jacques Parinet, alors nouveau propriétaire du Château du Moulin à Vent, dans le but de comparer de vieux bourgognes et de vieux beaujolais de ce cru. Y participait la fine fleur

des dégustateurs européens. Et le résultat fut étonnant : une fois sur deux, le jury se trompait en prenant l'un pour l'autre.

Preuve, s'il en est encore besoin, que ce cru mérite que l'on s'y attarde. D'autant que les vins sont le plus souvent vendus à des prix très doux, entre 12 et 20 €, même si certaines cuvées peuvent être proposées parfois à plus de 30 €. Voici notre sélection de dix Moulin à Vent que vous pouvez acheter les yeux fermés, mais les papilles grandes ouvertes.

Domaine des Pierres Roses « Les Vieilles Vignes » 2019

Note le Figaro : 95/100

Prix : 27€

Le Nuiton Thibault Liger-Bélaïr a créé en 2008 son domaine du Beaujolais, séduit par le terroir de granit rose. Il livre ici un vin incroyablement floral, tel un jardin oriental. Le nez, délicat et somptueux, s'épanouit sur des notes de fruits rouges, de pivoine et de poivre blanc. Le vin est riche, complexe, frais et élégant, juteux et tendre. Une immense réussite qui révèle tout le potentiel de l'appellation.

Disponible chez les cavistes, à Paris et en région

À LIRE AUSSI Un vent de nouveauté souffle sur les Moulin-à-vent

Domaine Richard Rottiers 2019

Note le Figaro : 93/100

Prix : 17€

Voilà encore un bourguignon qui a décelé très tôt que le terroir était propice à produire de grandes bouteilles. Le vin se montre un peu strict à l'ouverture, mais il offre rapidement des notes très pures de fruits noirs, de sève, de baies et d'orange amère. La bouche est alléchante, ample et complexe, dense mais non sans finesse, avec beaucoup de fraîcheur.

Disponible en ligne sur [Idealwine](#)

Domaine Labruyère « Le Clos du Moulin à Vent » 2019

Note le Figaro : 93/100

Prix : autour de 35€

La famille Labruyère, qui possède notamment le domaine Prieur à Meursault, et le Château Rouget à Pomerol, est issue du village de Romanèche-Thorins où elle a acquis en 1850 ses premiers hectares de vignes de Moulin à

Vent. Le nez, complexe, est une invitation à la méditation. Il livre à la fois des notes de bois laqués, d'épices, de fleurs coupées et de pollen. Un vin puissant, ample et juteux, taillé pour la garde.

Disponible chez les cavistes, à Paris et en région

Château du Moulin à Vent « Les Vérillats » 2019

Note le Figaro : 92,5/100

Prix : 32€

Jean-Jacques Parinet a racheté ce célèbre domaine en 2009, dans l'idée d'en faire l'une des locomotives de l'appellation. Le vin, légèrement réduit à l'ouverture, s'ouvre ensuite sur un bouquet de fruits rouges et noirs. La bouche est aussi joliment fruitée, est particulièrement ample, tendue, avec une finale subtile et soutenue.

Disponible en ligne sur [Millesima](#)

Domaine de Rochebrès 2019

Note le Figaro : 92/100

Prix : 19€

La maison beaunoise Albert Bichot s'y est installée en 2014 et y cultive aujourd'hui 5,2 hectares. Le nez est assez bourguignon avec des arômes de fruits noirs, rouges, légèrement compotés, subtilement relevé d'épice et quelques notes végétales plaisantes qui apportent une jolie complexité. Le vin est pur et soyeux, tendu, soutenu par une belle acidité.

Disponible en ligne sur [Twill](#)

Château des Jacques 2019

Note le Figaro : 91,5/100

Prix : 17 €

C'est en 1996 que la maison beaunoise Jadot a racheté ce joli domaine de près de 80 hectares.

Le nez offre des notes élégantes d'épices, ainsi que de fruits rouges et noirs. La bouche est satinée, la texture fondue, le vin juteux et raffiné.

Disponible en ligne sur [Denisperret](#)

Maison le Nid « La Rochelle » 2019

Note le Figaro : 91,5/100

Prix : Environ 25€

Anciennement dénommé domaine du petit Chêne, cette propriété a été reprise en 2012 par la famille Lardet et fait partie des figures montantes de l'appellation. Le vin commence par montrer les muscles avec ses notes de fruits noirs très mûrs, de chocolat noir et d'épices, avant de se révéler charmeur en bouche avec des accents plus suaves, un jus frais et intense. Il se montre d'une belle complexité et explore des contrées un peu inédites pour un beaujolais.

Disponible chez les cavistes, à Paris et en région

Domaine du Granit « Tradition » 2019

Note le Figaro : 91/100

Prix : environ 13€

La famille Bessonne exploite le domaine depuis 4 générations. Le vin offre une combinaison séduisante de fruits rouges croquants et de fleurs de fin d'été. Frais en bouche et d'une grande buvabilité, il se montre à la fois complexe et chaleureux.

Disponible chez les cavistes, à Paris et en région

Château Bonnet « Vieilles Vignes » 2019

Note le Figaro : 90,5/100

Prix : environ 11€

Le nez est riche et profond, avec des arômes de fruits noirs et de petits fruits rouges opulents, et quelques notes de grenade. Le vin est tendu, frais, avec une texture soyeuse. Un vin de plaisir immédiat.

Domaine Paul Janin et Fils « Héritage » 2019

Note le Figaro : 89,5/100

Prix : 23€

Le nez est franc, épicé, légèrement carné, avec des notes de fruits compotés et de cerise. La bouche est énergique, tendue, dotée d'un joli fruité. Un vin plaisant.

Disponible en ligne sur [lespassionnésduvin](#)