

# GFA LES JONNERYS



Notre parcelle de 3,6 ha se situe sur la commune de Quincié-en-Beaujolais, lieu-dit « Vitry » à une altitude de 400 m, exposition plein sud.

Le sous-sol de "**Pierres bleues**" est issu de la même veine minérale que les Côtes de Brouilly. Il s'agit d'une roche volcanique vieille de 500 millions d'années, appelée diorite, que l'on retrouve entre côte de Brouilly et Marchamp, mais aussi à Morgon, Juliéas sur de plus petites surfaces.

La vigne, taillée en gobelet, est âgée de plus de 40 ans en moyenne et n'a pas reçu d'herbicides depuis l'année 2018.

**La conversion en agriculture biologique de la vigne a débuté en 2020.** Pour le millésime 2022, nos produits seront certifiés **FR-BIO-15**.

**Nos vins sont vinifiés et élevés au plus proche du fruit et du terroir :** cuve béton,

macérations à basse température, levures indigènes, en grappes entières, en limitant les opérations de pigeage ou de remontage.

Seul la cuvée « Le bleu des Jonnerys » taillée pour la garde verra le bois dans de vieux fûts du Chablisien.

## A VOS VERRES ET BONNE DÉGUSTATION !



## LA BELLE JOLAISE

Rosé de presse. Cépage : gamay noir à jus blanc.  
Couleur rose pastel brillante – claire.  
Nez agréable et subtil. Arômes de fleurs,  
d'agrumes et de petits fruits acidulés.  
Net et souple en bouche, vin rafraichissant,  
équilibré, porté par une belle acidité.

Il est le compagnon idéal pour les asperges,  
l'apéritif, les pique-niques, les poissons et les  
fruits de mer.

**Accords mets-vin** : plats végétariens, tartes,  
quiches, cakes, darnes de saumon poêlé, filet de  
saumon au four, papillotes de poisson, huîtres,  
fromages de chèvre.



## LE BEAU JOSÉ

Rosé de presse. Cépage : gamay noir à jus  
blanc. Couleur grenadine.  
Bien équilibré, gourmand et long en bouche.  
Arômes de fraise et de petites épices.

Il est un compagnon **original** pour accompagner  
vos repas d'été, de la viande au fromage.

Un beaujolais rosé « vineux » inattendu qui  
réservera de belles surprises !

**Accords mets-vin** : légumes grillés, poissons et  
viandes grillées, fromages.



GFA Les Jonnerys



## HAPPY LAZULI

Cépage : gamay noir à jus blanc  
Couleur rouge grenat, profonde et soutenue.

A l'ouverture, le nez est expressif et annonce les fruits rouges, tout est en place : une attaque franche, une mâche croquante, des arômes complexes, de la fraîcheur, la longueur ...

**Accords mets-vin** : Accompagnera élégamment votre repas de la viande au fromage.



## LES CUEILLEURS

Cépage : gamay noir à jus blanc  
Couleur rouge grenat, limpide et soutenue.  
Macération : semi-carbonique

Nez charmeur, sans exubérance. Arômes de fraise et framboise écrasée, de rose et d'épices douces.

Attaque plus « ronde » que les nouveaux, longueur en bouche intéressante grâce à de petits tanins, et une sapidité qui fait saliver, tout en restant léger grâce à sa fraîcheur

**Accords mets-vin** : Accompagnera viandes rouges, charcuterie. Idéal pour un apéritif d'été.



## Le bleu *des* Jonnerys

Cépage : gamay noir à jus blanc  
Couleur rouge grenat, profonde et soutenue.

**Élevage : cuve béton**

Le nez annonce les fruits rouges et la mure, les tanins sont présents mais laisse déjà entrevoir un caractère velouté et une certaine fraîcheur. Le vin « pinnotera » probablement d'ici 5 à 7 ans. Sa mâche est encore plus soutenue que celle d'Happy Lazuli, il offre une très belle longueur et laisse des arômes complexes en bouche.

**Accords mets-vin** : accompagnent une cuisine familiale, goûteuse, comme un carré de veau rôti ou une volaille à la broche.



## Le bleu *des* Jonnerys

Cépage : gamay noir à jus blanc  
Couleur rouge grenat, profonde et soutenue.

**Élevage : vieux fûts de chêne**

Le bleu des Jonnerys élevés en fûts de chêne est en avance sur son frère élevé en cuve béton. Plus tannique et légèrement moins fruité, il offre une alternative plus charpentée.

Nous n'utilisons pas de fûts neufs pour éviter les arômes boisés et rester proche du fruit du gamay.



# CONTACTS

## **Paris, région parisienne, Lyon.**

**François Jantet**

[francois@lesjonnerys.fr](mailto:francois@lesjonnerys.fr)

06 78 11 78 54

## **Marseille**

**Jean-François Lafay**

[jf@lesjonnerys.fr](mailto:jf@lesjonnerys.fr)

06 73 66 43 22

## **La Rochelle.**

**Jocelyn Tuillière**

[jocelyn@lesjonnerys.fr](mailto:jocelyn@lesjonnerys.fr)

06 20 42 55 04

## **Auxerre, Bourgogne.**

**Julien Venturini**

[julien@lesjonnerys.fr](mailto:julien@lesjonnerys.fr)

06 80 42 07 54

## **Clermont-Ferrand, Auvergne.**

**Jean-Philippe Lorenzo**

[Jean-philippe@lesjonnerys.fr](mailto:Jean-philippe@lesjonnerys.fr)

06 99 12 90 22