

Guide de l'œnotourisme

Wine tourism guide book

Beaujolais



Pour connaître le monde, il suffit de l'écouter...



Téléchargez gratuitement
les guides audio Zevisit
du Beaujolais
sur www.beaujolais.com
et www.zevisit.com

Partez à la découverte du patrimoine
du Beaujolais avec les guides audio
touristiques zevisit.com.
Ces guides vous proposent de découvrir
de manière originale de nombreux points
d'intérêts en toute liberté, à votre rythme.
En téléchargement gratuit, ils associent
guides audio et itinéraires recommandés.

Sommaire / Summary

Beaujolais : une terre, des vins, un accueil privilégié	<i>Beaujolais: one land, a range of wines, choice welcome</i>	p. 4
Carte du Beaujolais	<i>Map of the Beaujolais region</i>	p. 5
Les 12 Appellations du Beaujolais	<i>Beaujolais' 12 Appellations</i>	p. 6
Comment utiliser le Guide	<i>How to use this Guide book</i>	p. 10
Le Beaujolais des Pierres Dorées	<i>Pierres Dorées (golden stone) Beaujolais</i>	p. 12
De Villages en crus	<i>From Villages to Crus</i>	p. 66
Les crus (dans le nord des crus)	<i>The Crus (in the north of Cru territory)</i>	p. 152
Index		
des domaines et caves / <i>estates and cellars</i>		p. 214
des communes / <i>communes</i>		p. 218
des activités / <i>activities</i>		p. 220

Beaujolais : une terre, des vins, un accueil privilégié

Beaujolais: one land, a range of wines, choice welcome

Inter Beaujolais a sélectionné pour vous 184 caveaux de dégustation répondant à la charte d'accueil qualité « Beaujolais : une terre, des vins, un accueil privilégié ». A travers le vignoble, tout au long de la route des vins, vous pourrez ainsi rencontrer ces hommes et ces femmes aux personnalités et aux parcours variés, avec des approches de la viticulture parfois différentes mais avec une seule et même passion pour les vins et le vignoble du Beaujolais. Cette passion, ils s'engagent à vous la transmettre, se faisant ainsi le parfait relais de l'esprit Beaujolais basé sur l'échange et la convivialité, deux maîtres mots de l'accueil dans notre vignoble. N'hésitez pas à les contacter, ils seront ravis de vous recevoir et de vous faire découvrir leur univers. Au programme : dégustations commentées gratuites, visites des caves, balades dans les vignes, hébergements au cœur du vignoble, découvertes des traditions culinaires locales... Ambassadeurs d'un terroir viticole d'exception, vos hôtes vous feront découvrir un Beaujolais touristique encore secret qui gagne pourtant à être connu. Tout au long de votre séjour, ce guide sera pour vous un parfait compagnon de voyage. Au fil des pages, vous trouverez des idées de balades, la liste des principales festivités, des sites touristiques à ne pas manquer, sans oublier les bonnes adresses pour séjourner et se restaurer en Beaujolais.

For you, Inter Beaujolais has selected 184 tasting cellars that meet the "Beaujolais: une terre, des vins, un accueil privilégié" (Beaujolais: one land, a range of wines, choice welcome) charter. Through our vineyards, all along the wine route, you will meet men and women with varied backgrounds and approaches to vinegrowing and winemaking that are sometimes different, but who all have a passion for Beaujolais vines and wines that is one and the same. They are committed to passing this passion on to you, acting as a perfect relay for the spirit of Beaujolais that has its foundations in exchange and conviviality, the key to a very Beaujolais welcome. Feel free to contact them, they will be delighted to welcome you and show you round their universe. In store for you are free commented tastings, cellar tours, walks through the vineyards, accommodation in the heart of the vinegrowing area and discovery of local culinary traditions to name but some... Ambassadors of an exceptional winemaking land, your hosts will unveil the secrets of Beaujolais that are well worth finding out, to you. This guide book makes the perfect companion throughout your trip. Page after page, you will find touring and walking suggestions, the list of the main events, not to be missed sites to visit, not forgetting Beaujolais places to stay and eat.



Plaque identifiant les adhérents à la charte.
Plaque showing the cellar is a charter member.

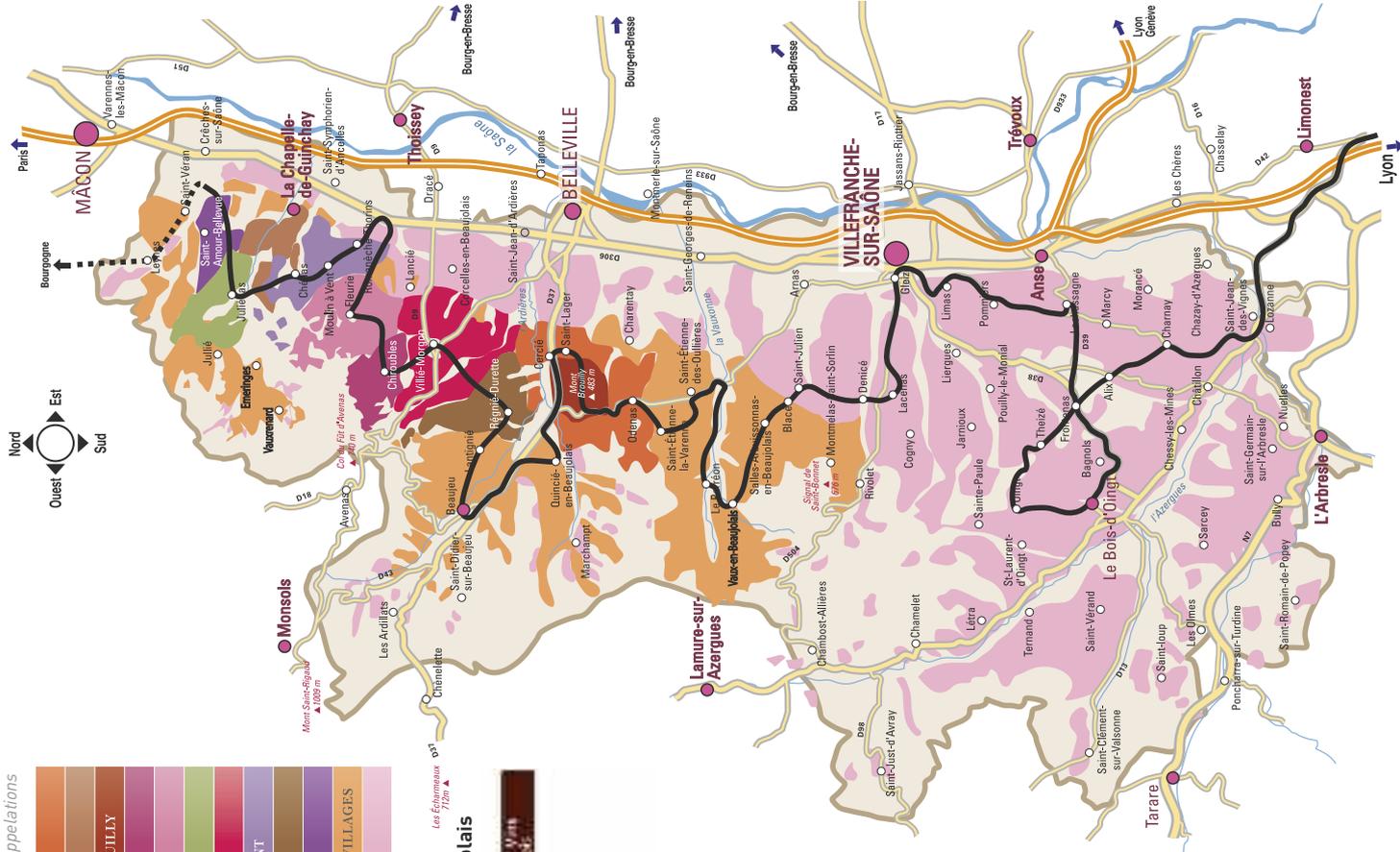
Les 12 Appellations du Beaujolais

Beaujolais : 12 Appellations

BROUILLY
CHÉNAS
CÔTE DE BROUILLY
CHIROUBLES
FLEURIE
JULLÉNAS
MORGON
MOULIN-À-VENT
RÉGNIÉ
SAINT-AMOUR
BEAUJOLAIS-VILLAGES
BEAUJOLAIS

Route des Vins du Beaujolais

Les Echiroux
71m ▲



Les 12 Appellations du Beaujolais / Beaujolais' 12 Appellations

Brouilly

Ces deux syllabes à la sonorité décidée nomment des vins colorés, francs, fermes et corsés, et l'un des monts-symbole du Beaujolais, aux sols granitiques et acides. Au nez, les Brouilly égalent les fruits rouges. En bouche, ils offrent des notes plus minérales. / *The two syllables of this name ring out crystal clear over vivid, forthright, firm and full-bodied wines and one of the symbolic geographical landmarks of the region with its acidic and granitic soils. Brouilly breathes off red fruit aromas from the moment you open the bottle. On the palate are more mineral notes.*



Chénas

Ce cru du Beaujolais, parmi les moins connus, est à la fois rare et racé. Derrière sa robe grenat et ses senteurs floraux et boisées, il a de la structure et de la personnalité. Il gagne quelques années en cave avec bonheur et mérite toujours la découverte. / *This Beaujolais Cru, that remains among the least well known, is both rare and racy. Behind its garnet robe and floral and woody aromas lies structure and personality. A few years' cellaring will only enhance it and it is always worth a try.*

Chiroubles

Les coteaux les plus escarpés et les plus élevés du vignoble sont, peut-être, le berceau de la gourmandise. Ils donnent des vins tendres, fruités, friands, avec des robes éclatantes et des fragrances de pivoine et de muguet. Le Chiroubles est le plus beaujolais des crus. / *You could say that the highest and steepest slopes of our vinegrowing region are the cradle of delicacy. They give wines that are tender, fruity and more-ish with sparkling robes and fragrances of peony and lily of the valley. Chiroubles is the most 'Beaujolais' of the Crus.*



Côte de Brouilly



Au sommet du Mont Brouilly, la Côte. Unique et singulière. Le terroir de granit andésite consacre de la race à des vins qui jouent l'élégance : robe pourpre, arômes de fruits et d'iris, minéralité et structure. / *On the summit of Mont Brouilly, Côte. Unique and singular. The andesite terroir here gives thoroughbred wines that play on their elegance: crimson robe, fruit and iris aromas, minerality and structure.*



Fleurie



Il est des noms magiques pour désigner le carmin d'une robe, la subtilité de la violette, la sensualité de l'iris et la gourmandise des fruits rouges. Le granit rose de l'appellation lui confère sa finesse. / *Some names are magical. This one describes a crimson robe, the subtlety of violet, the sensuality of iris and lip-smacking red fruit aromas and flavours. It's the appellation's pink granite that give the wine its finesse.*



Juliéas



Caractérisée par la diversité de ses terrains, constitués de granits et de schistes, cette appellation donne des vins vigoureux et truculents, dotés d'une couleur rubis profond et d'un bouquet ample de pêche, de fruits rouges, de fleurs et d'épices. / *The diversity of the granite and schist terrain here gives this wine its characteristic features. It is robust and juicy, clothed in deep ruby red with a generous peach, red fruit, floral and spice nose. Imperial wines.*



Morgon

Le Morgon « morgonne ». Mais encore ? Son terroir, composé de granit et de schistes altérés, est la signature de vins charnus et puissants, à la forte personnalité et au bon potentiel de vieillissement. Une robe grenat profond, des parfums de fruits mûrs et de noyaux sont aussi les signes de l'appellation. / *Morgon "morgonnes", it has its very own name for the delightful way it matures. The terroir, made up as it is of granite and altered schist lends its signature to fleshy and powerful wines with a strong personality and good ageing potential. A deep garnet robe, ripe fruit and kernel aromas are also the stamp of the appellation.*



Moulin-à-Vent

Ne cherchez pas : aucun village ne porte le nom de ce cru puissant et prestigieux. Seul un moulin dresse fièrement ses ailes au-dessus du bourg de Romanèche-Thorins. Ici, les vins de garde, ancrés sur un sol granitique veiné de manganèse, sont charpentés et tanniques. Pour preuve, leur couleur rubis foncé et leurs arômes de fleurs, d'épices et de fruits mûrs. / *Don't go looking for it, there isn't a village with the name of this powerful and prestigious Cru. Only a majestic windmill (moulin-à-vent) standing proud with its sails outspread over the village of Romanèche-Thorins. Here, the wines to lay down, deeply rooted in their granitic soil run through with veins of manganese, are powerfully structured and tannic. Proof is in their deep ruby hue and their floral, spice and ripe fruit aromas.*

Régnié

Aromatiques, ronds, généreux, tels sont les Régnié à la robe cerise nuancée de violet et aux senteurs de fruits rouges. Des vins décidés pour une appellation princière créée en 1988 par des vignerons convaincus de la personnalité de leur terroir. À juste titre. / *Aromatic, round and generous is Régnié in its cherry red robe with purple tints and red fruit aromas. Determined wines for a prince of an appellation that was created in 1988 by winemakers who were justly convinced of the personality of their terroir.*



Saint-Amour



Vif, fin, équilibré, avec une robe rubis et des arômes de kirsch, d'épices et de réséda, ce cru au nom charmeur se love à l'extrême nord du vignoble, sur des sols argilo-siliceux choyés par des vigneron passionnés. Les lieux-dits de l'appellation sont autant de mots doux envoyés à ses admirateurs : À la Folie, En Paradis... en font le plus romantique des crus du Beaujolais. / *Lively, refined and balanced with a ruby robe and kirsch, spice and mignonette aromas, this charmingly named wine nestles in the extreme northern end of the vinegrowing area on siliceous-clay soils, tended by passionate winemakers. The appellation sends out love letters in the names of its hamlets: À la Folie (to distraction), En Paradis... making this the most romantic of the Beaujolais Crus.*



Beaujolais Villages



L'appellation regroupe 38 villages, ambassadeurs de vins à partager entre copains, pour profiter pleinement de leur gourmandise, soulignée par une jolie robe couleur cerise et des arômes de petits fruits rouges. Les Beaujolais Villages se déclinent en Beaujolais nouveau le 3^e jeudi de novembre, mais aussi en blanc (Chardonnay) et en rosé. / *The appellation brings together 38 villages that are ambassadors to these wines that it is a pity not to share with friends to make the most of their lip-smacking aromas and flavours, highlighted by their cherry robe and small red fruit flavours. Beaujolais Villages may also be enjoyed not only as Beaujolais Nouveau from 3rd Thursday in November but also as a white (Chardonnay) or a rosé.*

Beaujolais



Les paysages magnifiques du sud du vignoble, évoquant la Toscane, donnent naissance à des vins de gourmandise et de fraîcheur, idéals toute l'année, et en toutes occasions, généreux au nez comme en bouche. Ils se déclinent en Beaujolais-Nouveau le 3^e jeudi de novembre, mais aussi en blanc (Chardonnay) et en rosé. / *The magnificent countryside of the south of our vinegrowing region brings Tuscany to mind. Here the wines are delicious, crisp and fresh, ideal to enjoy the whole year round for any occasion, generous on the nose and on the palate. You may also enjoy these wines from the 3rd Thursday in November as Beaujolais Nouveau, as a white (Chardonnay) or a rosé.*



Comment utiliser le Guide / *How to use this Guide book*

Abréviations

-  Visite
-  Hébergement
-  Restauration
Mâchon : casse-croûte
-  Réception
-  Accueil des enfants
-  Accueil des groupes
-  Langues étrangères pratiquées
-  Architecture remarquable
-  Autres produits à la vente
-  Carte bancaire acceptée
-  Accès aux personnes à mobilité réduite
-  Parc et jardin d'agrément ouvert au public
-  Animaux acceptés
-  Aire de pique-nique
-  Aire de camping-car
-  Coordonnées GPS

Key

-  *The service includes*
-  *Lodging*
-  *Catering*
Mâchon: Beaujolais snack
-  *Reception*
-  *Special interest for children*
-  *Groups*
-  *Languages spoken in addition to French*
-  *Noteworthy architecture*
-  *Other products on sale*
-  *Credit card accepted*
-  *Access for people with reduced mobility*
-  *Park/garden open to visitors*
-  *Pets allowed*
-  *Picnic area*
-  *Campervan pitch*
-  *GPS Co-ordinates*

 Vin Rouge - Rosé - Blanc / *Wine types: Red, rose, white*



www.terravitis.com



www.corabio.org/ardab



Inter Beaujolais a sélectionné pour vous ces établissements dans lesquels les vins du Beaujolais sont à l'honneur / *For you, Inter Beaujolais has selected these establishments where Beaujolais wines are given pride of place.*

Pour plus d'informations, veuillez consulter le guide des Bistrot Beaujolais et www.beaujolais.com rubrique Bistrot Beaujolais / *Further information in the Beaujolais Bistrot guide book and at www.beaujolais.com in the Beaujolais Bistrot section.*



Cf. page 226

www.gites-de-france-rhone.com



www.rhonetourisme.com

Nom du domaine et vins produits
Estate name and wines produced

Guide de l'Énotourisme en Beaujolais – 2014

DOMAINE BENOÎT TRICHARD

BROUILLY - CÔTE DE BROUILLY - MOULIN-À-VENT

327, rue de l'Église - 42400 Dénas -  Long: 04° 38' 30" E - Lat: 46° 05' 16" N

Michel et Pierre TRICHARD - Tél. 04 74 03 40 37 - 06 85 83 54 92 - 06 86 40 58 58 - Fax : 04 74 03 52 02
 Mail : dbtrichard@club.fr - Web : www.beaujolais-trichard.fr




Mais surtout deux frères Michel et Pierre, viticulteurs depuis trois générations. Notre production excelle dans le Label TERRA VITI s'étend à environ 60 000 bouteilles par l'ensemble de nos appellations. Des soins attentifs, associés à une grande rigueur sont les artisans de la création de nos produits. Nous en avons pour preuve les nombreuses médailles et citations que nous récoltons chaque année dans divers concours et salons nationaux.

We are brothers, Michel and Pierre, and the third generation of vinegrowers in Beaujolais in our family. We are also viticulturists and winegrowers in Beaujolais (TERRA VITI) producing a range of award winning bottles of appellation wine a year. We have great care in the crafting of our products, earning them an excellent reputation. Proof of this are the many medals and citations we get every year in a variety of national competitions and wine guides.

Départ du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et 14 h à 18 h 30. Le samedi de 9 h à 12 h. Le samedi après-midi, le dimanche et les jours fériés sur rendez-vous / Open from Monday to Friday from 9 a.m. to midday and from 2 to 6.30 p.m. Saturday from 9 a.m. to midday. Saturday afternoon, Sunday and public holidays by appointment.

 Vous pouvez faire appel à notre service de livraison. Nous sommes agréés par le réseau national de livraison de vins et spiritueux.

 Mais si vous le souhaitez, nous pouvons vous accompagner.

 [Instagram](#)

 [Facebook](#)

Coordonnées
Full contact details

Présentation
Estate presentation

Horaires
d'ouverture
Opening hours

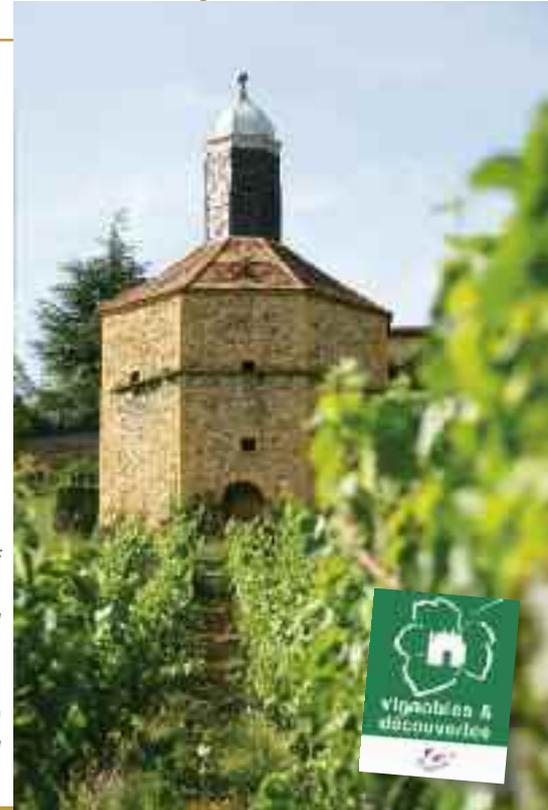
Détails
des prestations
touristiques
Details
of the service

Le Beaujolais des Pierres Dorées

Pierres Dorées (golden stone) Beaujolais

Du sud de Villefranche-sur-Saône aux portes de Lyon, le vignoble beaujolais offre des paysages et une architecture uniques : la campagne vallonnée, ponctuée de collines aux pentes douces, abrite de très jolis villages dont les maisons en pierre ocre se parent d'inoubliables couleurs chatoyantes, dès qu'apparaît un rayon de soleil. Le paradis des photographes, des amoureux de peinture, ou des amateurs de « Dolce Vita » qui trouveront là un air de Toscane. C'est là, dans ces caves aux lourdes portes, dans les auberges de campagne où l'on se donne rendez-vous, sur la place du village, que l'on goûtera des vins gourmands et généreux. Depuis octobre 2010, le Beaujolais des Pierres Dorées et ses 39 villages sont labellisés « Vignoble et Découverte », un label décerné par les ministères de l'Agriculture et du Tourisme.

From the south of Villefranche-sur-Saône to the gateway to Lyon, the Beaujolais vineyard is made up of unique landscape and architecture: rolling countryside, dotted with gently-sloped hills that shelter very pretty villages composed of unforgettable glowing ochre stone houses whose colours start glowing with the first ray of sun. A paradise for photographers, painters and lovers of "Dolce Vita" who here will find a touch of Tuscany. It is here, in cellars with big heavy doors, in country inns or on village squares that you can enjoy tasty generous wines. Since October 2010, Pierres Dorées Beaujolais (golden stone) Beaujolais and its 39 villages, have been awarded the "Vignoble et Découverte" (vineyards and discovery) brand by the French Ministry of Agriculture and Tourism.



CAVE SAINT-CYR

CHÉNAS - CHIROUBLES - JULIÉNAS - MORGON - MOULIN-À-VENT - RÉGNIÉ - BEAUJOLAIS VILLAGES - BEAUJOLAIS

Les Perrelles - 69480 Anse  Long. 04° 41' 10" E - Lat. 45° 55' 53" N

Thierry SAINT-CYR - Tél. 04 74 60 23 69 - Fax : 04 74 60 23 26

Mail : email@beaujolais-saintcyr.com – Web : www.beaujolais-saintcyr.com



Domaine familial, viticulture biologique, espace de dégustation panoramique avec vue sur le vignoble des Pierres Dorées, nous proposons des Beaujolais, blancs, rosés et rouges, une gamme de 6 crus du Beaujolais ainsi que de nombreux produits du terroir de la région.

Family estate, organic wines, panoramic tasting area with a view over the Pierres Dorées vines. On offer, we have a range of white, rosé and red Beaujolais as well as 6 Beaujolais Crus and a lot of regional produce.

Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 12 h et de 15 h à 19 h. Fermé le dimanche et les jours fériés / *Open from Monday to Saturday from 10 a.m. to midday and from 3 to 7 p.m. Closed on Sunday and public holidays.*



Thierry et Raphaël SAINT-CYR, vignerons.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 100 pers. sur rendez-vous / *100 people max, by appointment.*



Mâchon sur réservation : 8€/pers. / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only: €8/pers.*



Anglais / *English.*



Jus de fruits, terrines, saucissons, fromages, cartes postales, poteries, articles pour le vin et la dégustation... / *Fruit juices, terrines, dried sausages, cheeses, post cards, pottery, wine accessories...*



DOMAINE DES CRÊTES

BEAUJOLAIS VILLAGES - BEAUJOLAIS - CRÉMANT DE BOURGOGNE

772, route des Crêtes - 69480 Anse  Long. 04° 41' 16" E - Lat. 45° 56' 13" N

Martine BRONDEL – Tél. 04 74 67 11 62 – Fax : 04 74 60 24 30

Mail : contact@domainedescretes.com – Web : www.domainedescretes.com

Domaine bâti en Pierres Dorées au XIX^e siècle où vous serez accueilli avec convivialité par la famille Brondel, vigneron de père en fils depuis 5 générations, pour la découverte de leur vignoble et vins de grande qualité.

You will be given a warm welcome in the 19th century estate buildings by the Brondel family. We have been vinegrower-winemakers from father to son for 5 generations. Find out about their vines and top quality wines.

Ouvert du lundi au vendredi de 17 h à 19 h et le samedi de 9 h à 19 h. Le dimanche et les jours fériés sur rendez-vous / *Open from Monday to Friday, from 5 to 7 p.m. Saturday from 9 a.m. to 7 p.m. Sunday and public holidays by appointment.*



Jean-François, Martine et Sylvain BRONDEL, propriétaires récottants.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 80 pers. sur rendez-vous / *80 people max., by appointment.*



1 gîte labellisé Gîtes de France 2 épis (6 personnes) / *1, 2 ears of corn Gîtes de France guest cottage (sleeps 6).*



Mâchon sur réservation : 3€/pers. / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only: €3/pers.*



Anglais / *English.*



Maison du XIX^e siècle en pierres dorées / *19th century "Pierres Dorées" (golden stone) house.*



Pétillant rosé, gamay aromatique, jus de fruits, confitures de raisin... / *Sparkling rosé, Sparkling low-alcohol red Gamay, fruit juice, grape jam...*



DOMAINE YVES BONNET

BEAUJOLAIS VILLAGES – BEAUJOLAIS

Chemin de Brie - 69480 Anse  Long. 04° 41' 53" E - Lat. 45° 56' 48" N

Yves BONNET – Tél. 04 74 62 23 32 – Fax : 04 74 62 23 32

Mail : bonnet.yves4@wanadoo.fr / paulebd@wanadoo.fr – Web : www.beaujolais-yves-bonnet.fr



Les 7,5 ha de vignes en culture raisonnée s'étalent sur les pentes sud-est du hameau de Graves et se déversent sur le vallon de Brie, verdoyant et paisible où se love la maison du vigneron. Dans ce havre de paix, l'art de la musique et de la terre sont les résonances principales. On peut y déguster au caveau les Beaujolais dans un lieu de plaisir et de liberté. Yves et Paule Bonnet, viticulteur et musicienne, vous invitent à venir rencontrer des artistes dans une salle spécialement aménagée pour vous recevoir, autour d'un « apéritif vigneron ». Une nouvelle saison pour le « Comme chez soi », nous permettra de partager avec vous d'autres instants de bonheur et d'échanger avec tous les artistes que nous avons programmés.

This estate's 7.50 ha of vines, tended using integrated techniques, spread over the south-eastern slopes of the hamlet of Graves then run down the green and peaceful Brie Valley where the winemaker's house nestles. In this haven of peace, the art of music and the land resonate. Here, the cellar is a place for pleasure and freedom where you can taste the Beaujolais wines crafted on the estate. Yves and Paule Bonnet, vinegrower-winemaker and musician, invite you to come and meet artists in a reception room that they have designed specially to welcome their visitors around a 'winemaker's aperitif'. A new season for "home from home", will give us the opportunity to share more good times with all the artists we have programmed.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / Open every day by appointment.



Yves BONNET, vigneron.



Visite commentée des vignes sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / Commented tour of the vines by appointment. Rates: please contact us.



Max. de 60 pers. sur rendez-vous / 60 people max., by appointment.



Jus de raisin / Grape juice.



DOMAINE DE BALUCE

BEAUJOLAIS - CRÉMANT DE BOURGOGNE

Le Plan - 69480 Bagnols  Long. 04° 36' 28'' E - Lat. 45° 54' 44'' N

Jean Yves SONNERY - Tél. 04 74 71 71 43

Mail : contact@baluce.fr – Web : www.baluce.fr



Au pied du Château de Bagnols (XII^e siècle), venez découvrir notre domaine en pierres dorées au milieu des vignes.

At the foot of Château de Bagnols (12th century), come and discover our Pierre Dorée (golden stone) estate, set in the vines.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous. Fermé le dimanche après-midi et la semaine du 15 août / Open every day by appointment. Closed on Sunday afternoon and the week of 15th August.



Jean-Yves SONNERY, vigneron.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.



Max. de 60 pers. sur rendez-vous / 60 people max., by appointment.



Mâchon sur réservation / Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.



Anglais / English.



Maison du XVIII^e siècle / 18th century house.



Pétillant rosé / Sparkling rosé.



DOMAINE DE LA COUVETTE

BEAUJOLAIS

140, chemin de la Deverrière - 69210 Bully 

 Long. 04° 36' 04" E - Lat. 45° 51' 38" N

Joëlle et Claude MARION - Tél. 04 74 01 22 06

Mail : domainedelacouvette@wanadoo.fr

Web : www.domainedelacouvette.com

Sur les coteaux ensoleillés, les rangs de vignes témoignent de l'importante activité viticole de la commune. Son château et ses maisons en pierres dorées, les circuits de randonnées pédestres balisés sont une invitation à la découverte sportive ou familiale des beautés de notre région. Nous vous recevrons toute l'année dans notre cave typiquement Beaujolaise afin de vous faire découvrir nos différentes cuvées.

On sunny slopes, the rows of vines show how important vinegrowing and winemaking is in this commune. Its Château, Pierres Dorées (golden stone) houses and marked hiking trails are an invitation to an active or family exploration of our region. We welcome visitors all year round in our typically Beaujolais cellar, to give tastings of our different cuvées.

Ouvert tous les jours de 9 h à 19 h / *Open every day from 9 a.m. to 7 p.m.*



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / *50 people max. by appointment.*



Anglais / *English.*



DOMAINE DE ROCHE CATTIN

BEAUJOLAIS

10, chemin du Guéret - 69210 Bully 

 Long. 04° 34' 44" E - Lat. 45° 50' 58" N

Florence et Jean Gabriel DEVAY - Tél. 04 74 01 01 48

Fax : 04 74 01 01 48 - Mail : contact@domainederochecattin.com

Web : www.domainederochecattin.com

Notre domaine est situé à Bully, au sud du Beaujolais dans le Pays des Pierres Dorées, où nous travaillons 13 ha de vignes. La sélection de nos terroirs, la vendange manuelle, une vinification traditionnelle et la mise en bouteilles au domaine font partie de notre savoir-faire. Notre exploitation est qualifiée au titre de l'agriculture raisonnée et nous sommes adhérents à l'association Terra Vitis depuis 2000 / *Our estate is in Bully, in Southern Beaujolais in the Pierres Dorées (golden stone) area. We work 13 ha of vines. The selection of our terroirs, hand picking, traditional vinification and bottling on the estate are all part of our know-how. Our estate is certified integrated and we have belonged to Terra Vitis since 2000.*

Ouvert du lundi au vendredi de 8 h à 19 h 30. Le samedi, le dimanche et les jours fériés de 9 h à 19 h 30 sur rendez-vous. Fermé du 10 au 20 août et Jour de l'An / *Open from Monday to Friday, from 8 a.m. to 7.30 p.m. Saturday, Sunday and public holidays from 9 a.m. to 7.30 p.m. by appointment. Closed from 10th to 20th August and New Year's Day.*



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / *50 people max., by appointment.*



Anglais, Espagnol / *English, Spanish.*



Pétillant rosé / *Sparkling rosé.*



SIGNÉ VIGNERONS – CAVE DE BULLY



RD 118 / Chemin des Vignerons - 69210 Bully  Long. 04° 35' 54" E - Lat. 45° 52' 01" N

David BOLEY – Tél. 0 437 555 032 – Fax : 0 437 555 039

Mail : david.bolely@signe-vignerons.coop – Web : www.signe-vignerons.coop / www.vismavigne.com

BROUILLY - CHÉNAS - CHIROUBLES - CÔTE DE BROUILLY - FLEURIE
JULIÉNAS - MORGON - MOULIN-À-VENT - RÉGNIÉ - BEAUJOLAIS VILLAGES
BEAUJOLAIS - CRÉMANT DE BOURGOGNE - COTEAUX BOURGUIGNONS



David BOLEY, responsable caveau.

Signé Vignerons, 1^{er} producteur du Beaujolais est également l'une des coopératives les plus récompensées. Son secret : exalter toutes les couleurs des appellations beaujolaises et élaborer des cuvées d'exception qui sauront ravir vos papilles. Restant fidèles au savoir-faire hérité de leurs ancêtres, les Vignerons de Bully-Quincié cultivent un esprit de modernité et d'enthousiasme qui sauront vous donner le « sourire en bouche ».

Signé Vignerons, the leading producer of Beaujolais, is also one of the most award-winning wine co-operatives. Its secret: highlighting all the colours of the Beaujolais appellations and crafting exceptional cuvées that will delight your taste buds. Remaining faithful to the know-how handed down by their ancestors, the vinegrower-members of Bully-Quincié cultivate a spirit of modernity and enthusiasm that will bring a smile to your lips.

Ouvert toute l'année 7j/7 du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30 (de mai à août) ; de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h (septembre à avril). Dimanche et jours fériés de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h. Fermé le 1^{er} novembre, Noël et Jour de l'An / *Open all year, 7 days a week, from Monday to Saturday from 9 a.m. to midday and from 2.30 to 6.30 p.m. (May to August). From 9 a.m. to midday and from 2 to 6 p.m. (September to April). Sunday and public holidays from 10 a.m. to midday and from 3 to 6 p.m. Closed on 1st November, Christmas and New Year's Day.*



Rencontres saisonnières Vis ma Vigne pour partager le métier de vigneron (nous consulter) / *Vis ma Vigne (live my vines) with the seasons events to share the vinegrower's profession (please contact us).*



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / *50 people max., by appointment.*



Visite de la cave avec mâchon sur rendez-vous. Uniquement pour les groupes : 6€/pers. / *Cellar tour with Mâchon (Beaujolais snack) bookings only. For groups only: €6/person.*



Anglais, Allemand, Espagnol sur demande / *English, German, Spanish on request.*



Pétillant rosé et rouge, jus de raisin, accessoires d'œnologie / *Sparkling rosé and red, grape juice, wine accessories.*



DOMAINE JG CHASSELAY

CHÉNAS - CÔTE DE BROUILLY - FLEURIE - MORGON - BEAUJOLAIS - CRÉMANT DE BOURGOGNE

123, chemin de la Roche - 69380 Châtillon  Long. 04° 37' 53" E - Lat. 45° 53' 02" N

Claire CHASSELAY – Tél. 04 78 47 93 73 – Fax : 04 78 43 94 41

Mail : la-cave-de-claire@hotmail.fr – Web : www.domaine-chasselay.com



Le domaine Chasselay demeure depuis près de six siècles sur cette terre de Châtillon, dans la vallée des Pierres Dorées à 25 km au nord de Lyon. L'amour de la viticulture lie les membres de cette famille de génération en génération. Les vins du Domaine JG Chasselay sont issus de raisins en agriculture biologique garantissant le respect de l'environnement.

Domaine Chasselay has been set on this land in Châtillon, in the Vallée des Pierres Dorées (golden stone), 25 km to the north of Lyon for nearly 6 centuries. Love of vinegrowing has bound this family together from generation to generation. The wines from Domaine JG Chasselay are made using organically grown grapes, this guarantees respect for the environment.

Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h. Le dimanche et jours fériés sur rendez-vous / *Open from Monday to Saturday from 9 a.m. to midday / 2 to 7 p.m. Sunday and public holidays by appointment.*



Jean-Gilles, Claire, Christiane et Fabien CHASSELAY, vignerons.



Visite commentée de la cave et de nos méthodes de culture biologique sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the cellar and our organic vinegrowing methods by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / *50 people max., by appointment.*



4 chambres d'hôtes labellisées Gîtes de France 3 épis (10 personnes) / 4, 3 ears of corn *Gîtes de France guest rooms (sleep 10).*



Mâchon sur réservation / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.*



40 personnes / *40 people.*



Anglais / *English.*



Pétillant rosé, jus de fruits AB, herbes aromatiques AB, produits du Périgord (foie gras...), spiritueux, bières, accessoires de cave... / *Sparkling rosé, organic fruit juice, organic fruit purée, produce from the Périgord region (foie gras...), spirits, beers, wine accessories...*



DOMAINE PÉROL

BEAUJOLAIS – CRÉMANT DE BOURGOGNE – BOURGOGNE

447, chemin Colletière d'en bas - 69380 Châtillon



📍 Long. 04° 39' 02'' E - Lat. 45° 52' 06'' N

Frédéric PÉROL – Tél. 04 78 43 99 84 - Fax : 04 26 63 49 23

Mail : f.perol@numericable.com

Web : www.domaine-perol.com

Venez découvrir la diversité du paysage du village médiéval de Châtillon, notre domaine fondé sous l'Empire au hameau la Colletière où vous pourrez goûter nos productions issues de l'agriculture biologique.

Come and discover the diversity of the countryside around the Medieval village of Châtillon. Our estate was founded under the French Empire in a hamlet called La Colletière. Here you will be able to taste our produce made using organically grown grapes.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / Open every day by appointment.



Visite commentée de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / Commented tour of the cellar by appointment. Rates: please contact us.



Max. de 30 pers. sur rendez-vous / 30 people max., by appointment.



1 gîte labellisé Gîtes de France 3 épis (2 personnes) / 1, 3 ears of corn Gîtes de France guest cottage (sleeps 2).



Jus de raisin AB, VDP Syrah et Viognier / Organic grape juice, Syrah and Viognier VDP (country wine).



DOMAINE DU GROS BOST

BEAUJOLAIS – BOURGOGNE – CRÉMANT DE BOURGOGNE

149, rue du Gros Bois - 69380 Chazay-d'Azergues  Long. 04° 42' 07" E - Lat. 45° 52' 47" N

Martine et Lucien CHERPAS – Tél. 04 78 43 09 79 – Fax : 04 78 43 09 79

Mail : grosbost.lcherpaz@wanadoo.fr - Web : www.domainedugrosbost.fr



Dans son écrin de verdure, le domaine du Gros Bost s'étend sur une surface de 10 ha dont 3 ha en Beaujolais blanc et bénéficie d'une exposition idéale, est sud-est, face au Mont d'Or et s'appuie sur les premiers contreforts des Pierres Dorées.

Set in green surroundings, Domaine du Gros Bost spreads over 10 ha, 3 ha of which are white Beaujolais, all with an ideal east south-east aspect facing the Mont d'Or and backing onto the first buttresses of the Pierres Dorées (golden stone) hills.

Ouvert de 9 h à 12 h 30 et de 16 h 30 à 19 h 30. Le mercredi, le vendredi et le samedi sur rendez-vous. Fermé le dimanche / *Open from 10 a.m. to 12.30 p.m. and from 4.30 p.m. to 7.30 p.m. On Wednesday, Friday and Saturday by appointment. Closed on Sunday.*



Martine CHERPAS, propriétaire récoltante.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / *50 people max., by appointment.*



Anglais / *English.*



Maison du XIX^e siècle en pierres dorées / *19th century pierre dorées (golden stone) house.*



Jus de fruits : pomme, poire, cerise, pêche de vigne... / *Fruit juice: apple, pear, cherry, vine peach...*



DOMAINE COLLINE DE CHESSEY

BEAUJOLAIS - CRÉMANT DE BOURGOGNE

226, impasse des Places - 69380 Chessy-les-Mines  Long. 04° 36' 23" E - Lat. 45° 52' 52" N

David BOST – Tél. 04 78 43 95 96 – Fax : 04 78 43 95 96

Mail : gaec.bost.fils@wanadoo.fr



Domaine viticole de 22 ha exploités par la famille Bost depuis 3 générations. Vue panoramique sur 11 villages des Pierres Dorées. Vignoble entretenu par des méthodes traditionnelles depuis 1991 afin de limiter l'emploi des désherbants. Chai de vinification moderne avec cuves de vinification cylindriques.

This 22 ha winemaking estate has been worked by the Bost family for 3 generations. Panoramic view over 11 Pierre Dorées (golden stone) villages. The vines have been tended using traditional methods since 1991, to limit the use of herbicide. Modern vinification chais with cylindrical vinification vats.

Ouvert le samedi de 10 h à 18 h. Du lundi au vendredi, le dimanche et les jours fériés sur rendez-vous. Fermé en période de vendanges / *Open from 10 a.m. to 6 p.m. on Saturday. From Monday to Friday, on Sunday and public holidays by appointment. Closed during the grape harvest.*



David BOST, propriétaire récoltant.



Visite commentée des vignes et de la cave
sur rendez-vous : 3€/pers. / *Commented tour of the vines
and cellar by appointment: €3/pers.*



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / *50 people max.,
by appointment.*



Mâchon sur réservation / *Mâchon (Beaujolais snack)
bookings only.*



50 personnes / *50 people.*



Anglais / *English.*



DOMAINE DE LA REVOL

BEAUJOLAIS

824, route du Beaujolais - 69490 Dareizé  Long. 04° 29' 50" E - Lat. 45° 54' 14" N

Bruno DEBOURG – Tél. 04 74 05 78 01

Mail : debourg.bruno@orange.fr – Web : www.terroirgourmand.fr



Le domaine de la Revol se situe dans le sud Beaujolais à 30 km au nord de Lyon. Installés depuis 1981, nous sommes la 3^e génération de vignerons sur ce domaine de 20 ha.

Domaine de la Revol is in Southern Beaujolais, 30 km to the north of Lyon. Working here since 1981, we are the 3rd generation of winemakers on this 20 ha estate.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / Open every day by appointment.



Bruno DEBOURG, propriétaire récoltant.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / 50 people max., by appointment.



50 personnes / 50 people.



Anglais / English.



Pétillant blanc et rosé, jus de pommes et jus de raisins / Sparkling white and rosé, apple juice and grape juice.



CHÂTEAU DE BUFFAVENT

BEAUJOLAIS

855, route de Buffavent - 69640 Denicé  Long. 04° 38' 40" E - Lat. 46° 00' 48" N

Denis CHILLIET – Tél. 09 52 78 50 50 – Fax : 09 57 78 50 50

Mail : contact@buffavent.com - Web : buffavent.com



Le Château de Buffavent, propriété de caractère dont l'origine remonte au XVI^e siècle, s'étend sur 20 ha au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées. Denis et Marie-Agnès Chilliet vous accueillent toute l'année pour vous faire déguster une gamme complète de vins de nombreuses fois récompensés. Ils vous proposent également de séjourner dans l'une des 3 chambres d'hôtes de charme ouvertes récemment (classement 4 épis). Venez à leur rencontre et goûtez au charme des lieux. Ils vous feront partager leur savoir avec passion et convivialité.

Château de Buffavent is a building with personality whose origins date back to 16th century and whose vineyards spread over 20 ha in the heart of Pierres Dorées (golden stone) Beaujolais. Denis and Marie-Agnès Chilliet welcome you throughout the year to give you tastings of a full range of award-winning wines. You can also stay in one of our 3, 4-ear-of-corn guest rooms that we opened recently. Come to see us and taste the charm of the setting. We will gladly share our passion for wine and know-how with you.

Ouvert le samedi et le dimanche de 10 h à 19 h. Les autres jours sur rendez-vous / Open on Saturday and on Sunday from 10 a.m. to 7 p.m. Other days by appointment.



Denis et Marie-Agnès CHILLIET, propriétaires récoltants.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / *50 people max., by appointment.*



3 chambres d'hôtes labellisées Gîtes de France 4 épis (6 personnes) / *3, 4 ears of corn Gîtes de France guest rooms (sleep 6).*



Mâchon sur réservation / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.*



Anglais / *English.*



Demeure du XVI^e et XVII^e siècle / *16th and 17th century residence.*



CHÂTEAU DE CERCY

BROUILLY - MOULIN-À-VENT - BEAUJOLAIS

Château de Cercy - 69640 Denicé  Long. 04°38' 32" E - Lat. 46° 00' 35" N

Cyril PICARD – Tél. 04 74 67 34 44 – Fax : 04 74 67 32 35

Mail : earl-michel.picard@wanadoo.fr - Web : www.chateau-cercy.com



Propriété familiale, depuis 8 générations, de 25 ha. La maison est du XVI^e siècle avec portail en fer forgé, cour intérieure et cave voutée.

Ours is a family-owned estate for 8 generations covering 25 ha. The house is 16th century with a wrought iron gate, inner courtyard and vaulted cellar.

Ouvert du lundi au vendredi de 8 h à 19 h et le samedi de 9 h à 19 h. Le dimanche et les jours fériés sur rendez-vous / *Open from Monday to Friday from 8 a.m. to 7 p.m. and on Saturday from 9 a.m. to 7 p.m. Sunday and public holidays by appointment.*



Michèle, Cyril et Michel PICARD, propriétaires récoltants.



Visite commentée des vignes et de la cave avec exposition de quelques vieux outils sur rendez-vous : 7€/pers. / *Commented tour of the vines and cellar with exhibition of some old tools by appointment: €7/pers.*



Max. de 200 pers. sur rendez-vous / *200 people max., by appointment.*



Mâchon sur réservation. Repas vigneron sur réservation / *Beaujolais snack (Mâchon) bookings only. Winemaker's meal bookings only.*



100 personnes / *100 people.*



Anglais, Espagnol, Italien, Allemand sur demande / *English, Spanish, Italian, German on request.*



Maison du XVI^e siècle en pierres dorées / *Pierres Dorées (golden stone) 16th century house.*



Jus de raisin, pétillant rosé, blanc de blancs / *Grape juice, sparkling rosé, blanc de blancs sparkling wine.*



DOMAINE DE BÉNÉVENT

SAINT-AMOUR – BEAUJOLAIS – BOURGOGNE

195, chemin de Bennevent - 69640 Denicé  Long. 04° 38' 59" E - Lat. 45° 59' 55" N

Gaëlle PINET - Tél. 04 74 68 83 07 – 07 82 22 32 82

Mail : gaelle.pinet@domainedebenevent.com – Web : www.domainedebenevent.com



Un domaine qui résonne d'Histoire au cœur du Beaujolais. Le capitaine de Bénévent nous a transmis un patrimoine rare et précieux fait de Pierres Dorées, de meurtrières, de salles voûtées et de colonnes qui en font un lieu unique et authentique. Venez y découvrir nos vins, et séjourner dans nos 3 chambres d'hôtes (7 personnes) et notre gîte (6 personnes).

An estate in the heart of the Beaujolais region where history finds its echo. Captain de Bénévent bequeathed a rare and precious heritage to us. It is made up of Pierres Dorées (golden stone), arrow slits, vaulted rooms and columns, making it a unique and authentic place to visit. Come and discover our wines and stay in one of our 3 B&B rooms (sleep 7) and our self-catering cottage (sleeps 6).

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / Open every day by appointment.



Gaëlle PINET, propriétaire récoltant.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please consult us.



Max. de 100 pers. sur rendez-vous / 100 people max. by appointment.



Mâchon sur réservation : de 5 à 15€/pers. Repas vigneron sur réservation : 25€/pers. / Mâchon (Beaujolais snack) on booking: from €5 to €15/pers. Winemaker's meal bookings only: €25/pers.



100 personnes / 100 people.



Anglais, Espagnol / English, Spanish.



DOMAINE DE LA GRANGE DES MAURES

BEAUJOLAIS VILLAGES - BEAUJOLAIS

Grange des Maures - 69640 Denicé  Long. 04° 38' 08" E - Lat. 45° 59' 16" N

Christiane et Hans Peter ZIMMERMANN – Tél. 04 74 67 33 08 - 06 08 32 29 07

Fax : 04 74 67 33 08 – Mail : CHPZIM@wanadoo.fr



Venez découvrir notre domaine du XVIII^e siècle entièrement restauré au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées avec sa cour intérieure, sculptures, four à pain...

Come and discover our fully restored 18th century estate, set in the heart of Pierres Dorées (golden stone) Beaujolais. Features include an inner courtyard, sculptures and a bread oven.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / Open every day by appointment.



Christiane et Hans Peter ZIMMERMANN, propriétaires récoltants.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous : 5€/pers. / Commented tour of the vines and cellar by appointment: €5/pers.



Max. de 100 pers. sur rendez-vous / 100 people max. by appointment



Mâchon sur réservation : entre 5 et 15€/pers. Repas vigneron sur réservation : à partir de 25€/pers. / Mâchon (Beaujolais snack) bookings only: between €5 and €15/pers. Winemaker's meal bookings only: from €25/pers.



80 personnes / 80 people.



Anglais, Allemand / English, German.



Maison du XVIII^e siècle / 18th century house.



Pétillant rosé « Charme des Maures » / "Charme des Maures" sparkling rosé.



DOMAINE DENIS CARRON - VIGNOLE GRANGE NEUVE

BEAUJOLAIS - CRÉMANT DE BOURGOGNE

Chemin des Brosses - 69620 Frontenas



 Long. 04° 37' 16'' E - Lat. 45° 55' 14'' N

Denis CARRON – Tél. 04 74 71 70 31 - Fax : 04 74 71 86 30

Mail : carron.denis@live.fr

Web : vignole-grange-neuve.fr

Découvrez notre belle maison au cœur de la région des Pierres Dorées avec ses vignes, ses caves voûtées et son parc ombragé. Une dégustation de notre gamme vous attend dans notre caveau.

Come and discover our lovely house in the heart of golden stone (Pierres Dorées) country, with its vines, vaulted cellars and shaded parkland. A tasting of our range awaits you in our tasting cellar.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / Open every day by appointment.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / 50 people max., by appointment.



Mâchon sur réservation / Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.



Pétillant rosé, jus de raisin / Sparkling rosé, grape juice.



CHÂTEAU DE VAURENARD

BEAUJOLAIS SUPÉRIEUR – BEAUJOLAIS

Départementale 504 – 69400 Gleizé  Long. 04° 41' 44" E - Lat. 45° 59' 26" N

Ghislain DE LONGEVIALLE – Tél. 04 74 68 21 65 – 06 11 14 26 88

Mail : ghislain.de.longevialle@chateaudevaurenard.com – Web : www.chateaudevaurenard.com



Le Château de Vaurenard est une propriété familiale depuis 1672 avec 25 ha de vignes au cœur du Beaujolais. Ghislain de Longevialle, vigneron dans le respect de la tradition, s'attache à donner à ses vins une identité forte, expression des terroirs du domaine. Des vins authentiques alliant arômes de fruits rouges, notes florales et saveurs épicées. La particularité de l'exploitation : la production de véritables vins de garde élevés en foudres de chêne.

Château de Vaurenard has been a family estate since 1672 with 25 ha of vines in the heart of the Beaujolais region. Ghislain de Longevialle, a vinegrower-winemaker who respects tradition, makes giving his wines a strong identity expressing the estate's terroirs his priority. These are authentic wines that bring together red fruit aromas, floral notes and spicy flavours. The specificity of the estate is that it produces true wines to cellar, matured in oak tuns.

Ouvert du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h. Fermeture à 18 h en hiver. Le samedi, le dimanche et les jours fériés de 10 h à 12 h et de 15 h à 19 h. Fermeture à 18 h en hiver / Open from Monday to Friday 10 a.m. – midday/ 2 – 7 p.m. closing at 6 p.m. in winter. Saturday, Sunday and public holidays from 10 a.m. – midday/ 3 – 7 p.m. Closing at 6 p.m. in winter.



Ghislain DE LONGEVIALLE, propriétaire récoltant.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.



Max. de 100 pers. sur rendez-vous / 100 people max. by appointment.



Mâchon sur réservation / Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.



Anglais / English.



Château du XIV^e et XVIII^e siècle / 14th and 18th century Château.



DOMAINE DU CHÂTEAU DE JARNIOUX

MORGON - BEAUJOLAIS

Laye - 69640 Jarnioux  Long. 04° 37' 27" E - Lat. 45° 57' 54" N

Yvan AUJOGUE – Tél. 04 74 02 80 75

Mail : aujogue@aol.com



Le domaine de 11 ha est exploité depuis 4 générations par la famille AUJOGUE, elle se situe à Jarnioux et appartient au Château. Le cuvage est à 300 m du château avec un cadre merveilleux, tout en pierres dorées. Je suis l'un des derniers à posséder encore un ancien pressoir écureuil de 1864 exposé dans le bâtiment. Le domaine a obtenu une grande médaille d'or pour son primeur 2010 au Trophée Lyon Beaujolais Nouveau.

This 11 ha estate has been worked by the AUJOGUE family for 4 generations; it is in Jarnioux and belongs to the Château. The vatroom is 300 metres from the château in a marvellous Pierres Dorées (golden stone) setting. I am one of the last people to still own a wooden "squirrel" press. It is dated 1864 and is on show in the building. The estate was awarded a "Grande Médaille d'Or" for its Beaujolais Nouveau at the 2010 Lyon Beaujolais Nouveau trophy.

Ouvert du lundi au vendredi de 16 h à 20 h. Le samedi, le dimanche et les jours fériés de 8 h à 20 h / Open from Monday to Friday from 4 to 8 p.m. Saturday, Sunday and public holidays from 8 a.m. to 8 p.m.



Yvan AUJOGUE, vigneron.



Visite commentée de la cave avec vieux pressoir sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / Commented tour of the cellar with an old wooden press by appointment. Rates: please contact us.



Max. de 70 pers. sur rendez-vous / 70 people max., by appointment.



Anglais, Espagnol / English, Spanish.



DOMAINE DES AVERLYS

BEAUJOLAIS

Les Averlys - 69640 Lacenas  Long. 04° 38' 06" E - Lat. 45° 59' 00" N

Étienne BLANC – Tél. 04 74 67 35 92

Mail : domainedesaverlys@free.fr - Web : www.domainedesaverlys.com



Au caveau du domaine des Averlys, un accueil aussi chaleureux que les vins qui y sont dégustés vous attend. Dans un cadre où les voûtes, la lumière et la pierre s'harmonisent pour mettre en valeur la finesse du vin, Etienne vous raconte le domaine, la production, les travaux saisonniers et répond à vos questions.

In the tasting cellar of Domaine des Averlys, a welcome that is as warm as the wines you will taste there awaits you. The light and stone in the cellar under the vaults harmonise to highlight the wine's finesse, Etienne will tell you of the estate, its production, the work through the seasons and answer your questions.

Ouvert du lundi au vendredi de 10 h à 18 h 30. Le samedi, le dimanche et les jours fériés sur rendez-vous. Fermé en période de vendanges / Open from Monday to Friday from 10 a.m. to 6.30 p.m. Saturday, Sunday and public holidays by appointment. Closed during the grape harvest.



Étienne et Mireille BLANC, vigneron.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.



Max. de 100 pers. sur rendez-vous / 100 people max., by appointment.



4 chambres d'hôtes labellisées Gîtes de France 3 épis (15 personnes) / 4, 3 ears of corn Gîtes de France guest rooms (sleep 15).



Table d'hôtes - Apéritif fermier chez le vigneron « Bienvenue à la Ferme ». Tarifs : nous consulter. Mâchon sur réservation : 5€/pers. / Table d'hôte meals. "Bienvenue à la ferme" Farm Apéritif at the winemaker's - Rates: please contact us. Mâchon (Beaujolais snack) bookings only: €5/pers.



60 personnes / 60 people.



Anglais / English.



Jus de raisin, jus de fruits, confitures, miel, fromages, saucissons, spiritueux... / Grape juice, fruit juice, jams, honey, cheeses, dried sausages, spirits...



DOMAINE JEAN-PIERRE RIVIÈRE

CHIROUBLES – BEAUJOLAIS – BOURGOGNE

520, chemin des Grands Taillis - 69480 Lachassagne  Long. 04° 40' 05" E - Lat. 45° 55' 54" N



Jean-Pierre RIVIÈRE – Tél. 04 74 67 00 67

Mail : domainejpriviere@orange.fr



Colette et Jean-Pierre Rivière vous accueillent dans le cadre convivial et familial de leur domaine viticole, au cœur des vignes, où vous pourrez déguster leurs différents vins.

Colette and Jean-Pierre Rivière welcome you to the warm and friendly setting that is their family estate set in the heart of the vines. Here you can taste their different wines

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / Open every day by appointment.



Colette et Jean-Pierre RIVIÈRE, vignerons.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 70 pers. sur rendez-vous / 70 people max., by appointment.



Mâchon sur réservation : 15€/pers. Repas vigneron sur réservation : 20€/pers. / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only: €15/pers. Winemaker's meal bookings only: €20/pers.*



Pétillant rouge et rosé, confitures maison, blanc de Gamay vendanges tardives (Harmonie d'Automne) / *Red and rosé sparkling, homemade jams, late-harvested Blanc de Gamay (Harmonie d'Automne).*



CHÂTEAU DES PERTONNIÈRES

BEAUJOLAIS

Château des Pertonnières - 69620 Le Breuil  Long. 04° 35' 21" E - Lat. 45° 53' 37" N

Ghislaine DUPEUBLE – Tél. 04 74 71 68 40 – Fax : 04 74 71 64 22

Mail : mail@beaujolaisdupeuble.com – Web : www.beaujolaisdupeuble.com



La propriété Dupeuble a été acquise par l'un des nos aïeux en 1512. Depuis cette date, chaque génération apporte ses connaissances afin d'améliorer toujours davantage la qualité de notre vin. Nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre caveau pour vous faire déguster et partager notre passion : le Beaujolais.

The Dupeuble estate was acquired by one of our ancestors in 1512. Since that date, each generation has contributed its knowledge to ever improve the quality of our wine. We are delighted to welcome you to our tasting cellar to give you a tasting and to share our passion with you: Beaujolais.

Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Le dimanche et les jours fériés sur rendez-vous. Fermé en période de vendanges / *Open from Monday to Saturday from 9 a.m. – midday/2 – 6 p.m. Sunday and public holidays by appointment. Closed during the grape harvest.*



Ghislaine et Damien DUPEUBLE, propriétaires récoltants.



Visite commentée des vignes et de la cave avec diaporama sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar with slide show by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 90 pers. sur rendez-vous / *90 people max., by appointment.*



Mâchon sur réservation : 3,50€/pers. / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only: €3.50/pers.*



Anglais, Allemand / *English, German.*



Pétillant Chardonnay, pétillant rosé (Roz7), jus de raisin / *Sparkling Chardonnay, sparkling rosé (Roz7), grape juice.*



DOMAINE DE LA MANTELLIÈRE

BEAUJOLAIS

Chemin de Tanay - 69620 Légnay  Long. 04° 35' 09" E - Lat. 45° 54' 40" N

Christophe BRAYMAND – Tél. 04 74 71 85 72 - 06 86 63 46 29 – Fax : 04 74 71 85 72

Mail : domainemantelliere@yahoo.fr



Domaine familial depuis 5 générations, nous cultivons les vignes en agriculture raisonnée. Le respect de l'environnement et de notre terroir sont pour nous essentiels à la qualité de nos vins. Venez partager un moment convivial et découvrir notre gamme de vins typiquement beaujolais : vieilles vignes, vendange tardive, vieux millésimes...

We are the 5th generation of our family on this estate. We use integrated vinegrowing techniques that respect the environment and our terroir. For us, this is essential for the quality of our wines. Come and share a friendly moment with us and discover our range of typical Beaujolais wines: made using grapes from old vines (vieilles vignes), late harvest, old vintages etc.

Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 19 h. Le dimanche et les jours fériés sur rendez-vous. Fermé la semaine du 15 août / *Open from Monday to Saturday from 10 a.m. to 7 p.m. Sunday and public holidays by appointment. Closed the week of 15th August.*



Marie-Claire et Christophe BRAYMAND, vignerons.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / *50 people max., by appointment.*



Mâchon sur réservation / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.*



Anglais / *English.*



DOMAINE JULIEN MERLE

BEAUJOLAIS

Impasse de la Tonnellerie - 69620 Légny  Long. 04° 35' 01" E - Lat. 45° 54' 27" N

Julien MERLE – Tél. 06 78 15 41 53 – Fax : 04 74 71 60 74

Mail : botrytis69@hotmail.fr – Web : www.jmerle.com



Vigneron engagé, souhaitant faire partager le goût de ma terre au travers de mon vin. Vin naturel est ma devise.

I am a committed vinegrower-winemaker, looking to share my love of my land through the wine I craft. My watchword is natural wine.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / Open every day by appointment.



Julien MERLE, vigneron.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 25 pers. sur rendez-vous / *25 people max. by appointment. (Mâchon) on booking: €8/pers.*



Anglais / *English.*



Pétillant rosé / *Sparkling rosé.*



ŒDORIA - LÉTRA

MORGON - BEAUJOLAIS - CRÉMANT DE BOURGOGNE

69620 Létra  Long. 04° 31' 26" E - Lat. 45° 57' 24" N
Solange GAY – Tél. 04 74 71 58 60 – Fax : 04 74 71 35 28
Mail : contact@oedoria.com – Web : www.oedoria.com



Le Pays des Pierres Dorées, la vallée de l'Azergues, le village médiéval de Ternand et une route buissonnière vous amènent agréablement jusqu'à la boutique gourmande d'Œdoria, site de Létra. Découvrez notre production ainsi qu'une large gamme de produits régionaux, nos idées cadeaux, paniers gourmands...

Le Pays des Pierres Dorées (golden stone country), the Azergues Valley, the Mediaeval village of Ternand and a winding lane take you on a pleasant journey to our gourmet boutique called Œdoria, in Létra. Here you will find the wines we make, as well as a wide range of regional produce, gift ideas and hampers etc....

Du 1^{er} avril au 30 septembre : ouvert du mardi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30. Le dimanche et les jours fériés de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 18 h 30. Du 1^{er} octobre au 31 mars : ouvert du mardi au vendredi de 14 h à 18 h. Le samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Le dimanche et les jours fériés de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 18 h. Fermé le lundi / *Open from Tuesday to Saturday from 9 a.m. – midday/2 – 6 p.m. Monday from 9 a.m. – midday. Saturday, closing at 7 p.m.; Sunday and public holidays from 9.30 a.m.– 12.30 p.m./3 – 7 p.m. Closed on All Saint's, Christmas and New Year's Day.*



Solange GAY, accueil caveau.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 60 pers. sur rendez-vous / *60 people max., by appointment.*



80 personnes / *80 people.*



Anglais / *English.*



Produits régionaux : terrines, saucissons, miel, safran, biscuits... / *Regional produce: terrines, dried sausage, honey, saffron, biscuits etc.*



CHÂTEAU DE L'ÉCLAIR-BELLOJOVIUM

CHÉNAS - BEAUJOLAIS VILLAGES - BEAUJOLAIS - CRÉMANT DE BOURGOGNE

905, route du Château de l'Éclair - 69400 Liergues  Long. 04° 39' 50" E - Lat. 45° 58' 32" N

Amandine PIRET – Tél. 04 74 02 22 40 – Fax : 04 74 02 22 49

Mail : a.piret-sicarex@beaujolais.com – Web : www.chateaudeleclair.com



Ancienne propriété de Victor Vermorel, chercheur et génie industriel et agricole du Beaujolais, le Château de l'Éclair est une exploitation unique par son activité de recherche expérimentale reprenant parfois des thèmes abordés par Victor Vermorel en son temps.

This estate used to belong to Victor Vermorel, researcher, industrial genius and Beaujolais agriculturalist. Château de l'Éclair is a unique estate in that it carries out experimental research that sometimes covers themes that Victor Vermorel touched on himself in his time.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / Open every day by appointment.



Amandine PIRET, responsable.



Différentes formules : mariages de mets japonais avec nos vins, participation aux expériences, exposition et film. Tarifs : nous consulter / Different options: matching Japanese dishes with our wines, taking part in experiments, exhibition and film. Rates: please contact us.



Max. de 60 pers. sur rendez-vous / 60 people max., by appointment.



100 personnes / 100 people.



Présentation de la fabrication du jus de raisin sur rendez-vous / Presentation of making grape juice by appointment.



Anglais, Allemand / English, German.



Pétillant rouge (B de l'Éclair), Gamaret de l'Éclair / Sparkling red (B de l'Éclair), Gamaret de l'Éclair.



ŒDORIA-LIERGUES

MORGON - BEAUJOLAIS VILLAGES - BEAUJOLAIS - CRÉMANT DE BOURGOGNE

168, rue du Beaujolais - 69400 Liergues



 Long. 04° 40' 13'' E - Lat. 45° 58' 04'' N

Olivier TISSEUR – Tél. 04 74 71 48 08 – Fax : 04 74 71 84 46

Mail : contact@oedoria.com

Web : www.oedoria.com

ŒDORIA vous présente à travers ses différentes cuvées, la palette des terroirs du Beaujolais des Pierres Dorées. Fleuron des vignerons, le Crémant de Bourgogne saura vous séduire par sa finesse. Découvrez notre boutique cadeaux et de produits de terroir.

Through its different cuvées, ŒDORIA presents you the palette of Pierres Dorées (golden stone) Beaujolais terroirs. Our seductively refined Crémant de Bourgogne sparkling wine is our winemakers' gemstone. Our boutique is a treasure trove of gifts and regional produce.

Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30. Le dimanche de 9 h 30 à 12 h 30. Fermé les jours fériés / *Open from Monday to Saturday from 9 a.m. to 12.30 p.m. and from 2 to 6.30 p.m. Sunday from 9.30 a.m. to 12.30 p.m. Closed on public holidays.*



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 100 pers. sur rendez-vous / *100 people max., by appointment.*



Anglais / *English.*



DOMAINE DE CHAMP-FLEURY

BEAUJOLAIS - BOURGOGNE - CRÉMANT DE BOURGOGNE

478, chemin de Champ-Fleury - 69480 Marcy-sur-Anse  Long. 04° 40' 39" E - Lat. 45° 54' 38" N

Louis-Marie COQUARD – Tél. 04 74 67 08 20 – Fax : 04 74 67 21 56

Mail : contact@domaine-du-champ-fleury.com – Web : www.domaine-du-champ-fleury.com



Le domaine est situé au cœur du Pays des Pierres Dorées, au pied de la Tour du Télégraphe Chappe. Notre travail respectueux de la vigne et de la terre (Terra Vitis) nous permet de vous proposer des vins de caractère et de bonne garde.

The estate is in the heart of Pierres Dorées (golden stone) Beaujolais, at the foot of the Chappe telegraph tower. Our work is respectful of the vines and the land (Terra Vitis), allowing us to bring you wines with personality and good cellaring potential.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous. Fermé pour Noël, Jour de l'An et à Pâques / *Open every day by appointment. Closed Christmas, New Year's Day and Easter.*



Louis-Marie COQUARD, vigneron.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / *50 people max., by appointment.*



1 gîte labellisé Gîtes de France 3 épis (8 personnes) / *1, 3 ears of corn Gîtes de France self-catering cottage (sleeps 8).*



Apéritif fermier chez le vigneron « Bienvenue à la Ferme » sur réservation : 15€/pers. / *"Bienvenue à la ferme" Farm Apéritif at the winemaker's bookings only: €15/pers.*



Pétillant rouge et rosé, jus de raisin, Hypocras / *Sparkling red and rosé, grape juice, hippocras.*



DOMAINE PASSOT

BEAUJOLAIS

60, chemin des Brousses - 69480 Morancé  Long. 04° 41' 38" E - Lat. 45° 52' 54" N

Michaël PASSOT - Tél. 04 78 43 04 13 – 06 73 64 37 84 - Fax : 04 72 54 69 95

Mail : michaelpassot@voila.fr – Web : www.beaujolais-passot.com



Exploitation familiale située au cœur des Pierres Dorées. Vigne en production raisonnée (Terra Vitis), avec enherbement des entres rangs. Vinification et élevage au domaine avec possibilité de visite et d'achat. *Ours is a family estate in the heart of Pierres Dorées (golden stone) Beaujolais. Eco-friendly vinegrowing and winemaking (Terra Vitis) with grassing between the rows of vines. Vinification and maturing on the estate with tours and purchasing available.*

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / Open every day by appointment.



Michaël PASSOT, vigneron.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / Commented tour of the vines and cellars by appointment. Rates: please contact us.



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / 50 people max., by appointment.



Mâchon sur réservation : 10€/pers. / Mâchon (Beaujolais snack) bookings only: €10/pers.



Anglais, Italien / English, Italian.



Jus de pomme et jus de poire / Apple and pear juice.



DOMAINE DES PAMPRES D'OR

BEAUJOLAIS – CRÉMANT DE BOURGOGNE

1710, route de Châtillon - 69210 Nuelles



Long. 04° 37' 40" E - Lat. 45° 51' 15" N

Nicole PERRAS – Tél. 04 74 01 42 85 – Fax : 04 74 01 31 15

Mail : pampresdor@yahoo.fr - Web : www.pampres-dor.fr

Vignerons de père en fils à Nuelles, au sud du Beaujolais, nous exploitons 10 ha de vignes en viticulture durable (Terras Vitis). La qualité et le respect de l'environnement sont pour nous des points essentiels dans notre production. Nous vous accueillons dans notre domaine au Pays des Pierres Dorées afin de vous faire partager notre passion du vin dans un cadre typique : la cave voûtée du XIX^e siècle / *Vinegrower-winemakers from father to son in Nuelles, in Southern Beaujolais, we work 10 ha of vines in sustainable viticulture (Terra Vitis). Quality and respect for the environment are, for us, the cornerstones of our production. We will welcome you to our estate in the Pays des Pierres Dorées (golden stone country) to share our passion for wine with you in a characteristic setting: the 19th century vaulted cellar.*

Ouvert du mardi au vendredi de 18 h à 19 h 30 et le samedi de 9 h à 18 h. Le dimanche, le lundi et les jours fériés sur rendez-vous / *Open from Tuesday to Friday 6 to 7.30 p.m. and on Saturday from 9 a.m. to 6 p.m. Sunday, Monday and public holidays by appointment.*

Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*

Max. de 30 pers. sur rendez-vous / *30 people max., by appointment.*

2 gîtes labellisés Gîtes de France 2 et 3 épis (6 et 7 personnes) / *2, 2 and 3 ears of corn Gîtes de France guest cottages (sleep 6 and 7 respectively).*

Apéritif Fermier chez le Vigneron « Bienvenue à la Ferme » : de 14€ à 25€/pers. Mâchon sur réservation / *"Bienvenue à la ferme" Farm Apéritif at the winemaker's: from €14 to €25/pers. Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.*



DOMAINE DE FOND-VIEILLE

BEAUJOLAIS

62, chemin de Fond-Vieille - 69620 Oingt



Long. 04° 35' 29" E - Lat. 45° 56' 40" N

Dominique GUILLARD – Tél. 04 74 71 11 74

Mail : guillarddominique@orange.fr

Web : www.domaine-fondvieille.fr

Le Domaine de Fond-Vieille est une petite exploitation viticole familiale de 14 ha située dans la magnifique région des Pierres Dorées du Beaujolais à Oingt, village classé parmi les plus beaux de France. Dominique cultive ses vignes en lutte raisonnée de manière à privilégier la qualité tout en respectant l'environnement. Les vendanges se font à la main dans la convivialité et l'authenticité d'antan. La vinification est effectuée dans la plus pure tradition. Dominique reçoit particuliers et groupes, il aime expliquer son métier qui est aussi sa passion. A bientôt pour une dégustation de nos vins dans notre caveau / *Domaine de Fond-Vieille is a small family-run wine estate covering 14 ha in the heart of the magnificent Pierres Dorées (golden stone) region in Oingt, a village listed as one of the most beautiful in France. Dominique tends his vines using eco-friendly techniques, putting quality at the fore, while respecting the environment. Picking is by hand in the warm friendly atmosphere of yesteryear. Vinification is purely traditional. Dominique welcomes individuals and groups, he loves to tell of his profession that is also his passion. See you soon for a tasting of our wines in our tasting cellar.*

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / *Open every day by appointment.*

Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*

Max. de 60 pers. sur rendez-vous / *60 people max., by appointment.*

1 gîte labellisé Gîtes de France 1 épi (6 personnes) / *1 ear of corn Gîtes de France guest cottage (sleep 6).*

Mâchon sur réservation / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.*

Pétillant rosé, gamay aromatique, jus de raisin, vin blanc moelleux / *Sparkling rosé, aromatic Gamay, grape juice, sweet white wine.*



DOMAINE DES PRÉVELIÈRES

BEAUJOLAIS SUPÉRIEUR – BEAUJOLAIS

986, route du Layet du Bas - 69620 Oingt  Long. 04° 35' 18" E - Lat. 45° 56' 08" N

Odile, Serge et Quentin MOREL – Tél. 04 74 71 84 61 - 06 30 14 86 43 – Fax : 04 74 71 84 61

Mail : d.prevelieres@live.fr



Le domaine des Prévelièrès est une propriété viticole située dans la région des Pierres Dorées sur les côteaux du joli petit village médiéval d'Oingt (un des plus beaux villages de France). Venez découvrir nos Beaujolais typiques aux goûts du terroir qui sont amoureusement élaborés par Serge Morel à partir d'une vinification respectueuse de la tradition et de son environnement (Terra Vitis). Une partie du domaine est en cours de conversion vers l'Agriculture Biologique.

Domaine des Prévelièrès is a winemaking estate in the Pierres Dorées (golden stone) region, on the slopes of the lovely little mediaeval village of Oingt (listed as one of the most beautiful villages in France). Come and discover our typical Beaujolais wines with their terroir flavours that are lovingly crafted by Serge MOREL using vinification methods that respect tradition and the environment (Terra Vitis). Part of the estate is under conversion to organic vinegrowing methods.

Ouvert tous les jours de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h de juillet à août. Le reste de l'année, tous les jours de 18 h à 20 h et sur rendez-vous en dehors de ces horaires / *Open every day from 10 a.m. to midday and from 3 to 6 p.m. in July and August. The rest of the year, every day from 6 to 8 p.m. and by appointment outside these times.*



Odile et Serge MOREL, vigneron.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 20 pers. sur rendez-vous / *20 people max., by appointment.*



Mâchon sur réservation : 8€/pers. / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only: €8/pers.*



Pétillant, jus de raisin / *Sparkling wine, grape juice.*



DOMAINE LA GUILLARDIÈRE

BROUILLY - CÔTE DE BROUILLY - BEAUJOLAIS VILLAGES - BEAUJOLAIS - BOURGOGNE

99, route du Patin - 69620 Oingt



 Long. 04° 35' 00" E - Lat. 45° 56' 44" N

Isabelle et Pascal GUILLARD - Tél. 06 07 45 75 75

Mail : p.guillard69@free.fr

Web : www.domainelaguillardiere.fr

Propriété familiale (depuis 1552) au cœur du village médiéval d'Oingt classé parmi les plus beaux villages de France. Venez découvrir notre musée de véhicules anciens, outils agricoles... / *A family estate (since 1552) in the heart of the Medieval village of Oingt that has been listed as one of the most beautiful villages in France. Come and visit our museum with its display of old vehicles and old farm tools etc.*

Ouvert tous les jours de 9 h à 19 h. Fermé du 10 janvier au 20 février
/ *Open every day from 9 a.m. to 7 p.m. Closed from 10th January to 20th February.*



Visite commentée des vignes et de la cave avec diaporama sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar with slide show by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 120 pers. sur rendez-vous / *120 people max., by appointment.*



1 gîte labellisé Gîtes de France 3 épis (4 personnes) / *1, 3 ears of corn Gîtes de France guest cottage (sleeps 4).*



Mâchon sur réservation : 3 à 10€/pers. Repas vigneron sur réservation : 20€/pers. / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only: €3 to 10/pers. Winemaker's meal bookings only: €20/pers.*



120 personnes / *120 people.*  Anglais, Allemand / *English, German.*



Pétillant rosé et rouge, confitures, jus de fruits, miel, vinaigre, fromages, saucissons, cartes postales, porte-clés, poteries, tee-shirts... / *Rosé and red sparkling wine, jams, fruit juices, honey, vinegar, cheeses, dried sausages, post cards, key rings, pottery, T-shirts etc.*



VIGNERONS DES PIERRES DORÉES - TERROIR DES PIERRES DORÉES

BEAUJOLAIS - CRÉMANT DE BOURGOGNE - COTEAUX BOURGUIGNONS

76, place de Presberg - 69620 Oingt  Long. 04° 34' 60" E - Lat. 45° 58' 58" N

Erica VERMOREL - Tél. 04 78 15 91 07 - Fax : 04 74 17 81 08

Mail : terroirdespierresdorees@yahoo.fr – Web : www.vignerons-pierres-dorees.fr



Couvrant toute la partie Sud-ouest du Beaujolais, «Vignerons des Pierres Dorées» s'étend depuis les collines de Tarare jusqu'à celles de Oingt, offrant ainsi une diversité unique de terroirs en Beaujolais. Un accueil convivial vous sera réservé dans notre caveau de dégustation «Terroir des Pierres Dorées», situé au cœur d'un des plus beaux villages de France à Oingt. Vous découvrirez toute notre gamme de vins : Terra Iconia - Prestige - Grande réserve - fines bulles, pépites de nos terroirs, ainsi que différents produits régionaux et souvenirs du Beaujolais. *Covering all South-western Beaujolais, "Vignerons des Pierres Dorées" spreads from the hills of Tarare to those of Oingt, bringing together a diversity of terroirs that is unique in the Beaujolais region. You will be given a warm welcome at our "Terroir des Pierres Dorées" tasting cellar in the heart of one of the most beautiful villages in France, in Oingt. Here, you will find our full range of wines, including Terra Iconia - Prestige - Grande réserve - fine bubbles that are nuggets of our terroirs, as well as a variety of regional produce and Beaujolais souvenirs.*

Ouvert de 10 h 30 à 12 h 30 (fermeture à 12 h de janvier à avril) et de 14 h 30 à 19 h (fermeture à 18 h 30 de janvier à avril). Fermé tous les lundis de l'année sauf les jours fériés et les lundis du mois d'août / *Open from 10.30 a.m. to 12.30 p.m. (closing at midday from January to April) and from 2.30 to 7 p.m. (closing at 6 p.m. from January to April). Closed every Monday in the year except public holidays and the Mondays in August.*



Erica VERMOREL, responsable caveau.



Visite commentée des vignes et de la cave avec diaporama sur rendez-vous. Uniquement pour les groupes (minimum 15 personnes). Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellars with slideshow by appointment. For groups only (minimum of 15). Rates: please contact us.*



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / *50 people max., by appointment.*



Mâchon sur réservation uniquement pour les groupes (minimum 15 personnes). Tarifs : nous consulter / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only, for groups only (minimum of 15). Rates: please contact us.*



Anglais, Allemand sur rendez-vous / *English, German bookings only.*



Jus de raisin, jus de fruits, charcuteries, fromages, confiseries, confitures, bières, eau de vie, blanc de blanc, accessoires du vin... / *Grape juice, fruit juice, delicatessen meats, cheeses, sweets, jams, beers, fruit brandies, sparkling wine, wine accessories.*



DOMAINE ALBERT

BEAUJOLAIS - CRÉMANT DE BOURGOGNE

2260, route de Saint-Fonds - 69480 Pommiers  Long. 04° 40' 50" E - Lat. 45° 57' 45" N

Éric BETTANT – Tél. 04 74 65 12 67 – Fax : 04 74 65 92 07

Mail : eric.bettant@domainealbert.fr – Web : www.domainealbert.com



Le domaine Albert est un domaine viticole situé au cœur de la région des Pierres Dorées. Les vignes AOC Beaujolais aux cépages gamay et chardonnay entourent les bâtiments typiques, plusieurs fois centenaires. Sur place, présence d'un parcours acrobatique dans les arbres. Possibilité de réceptions privées et professionnelles.

Domaine Albert is a winemaking estate in the heart of the Pierres Dorées (golden stone) region. Our AOC Beaujolais Gamay and Chardonnay vines surround the many-century-old estate buildings. On site is a tree-top adventure trail. Private a professional receptions possible.

Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 18 h. Le dimanche et les jours fériés de 11 h à 18 h sur rendez-vous / *Open from Monday to Saturday from 9 a.m. to 6 p.m. Sunday and public holidays from 11 a.m. to 6 p.m. by appointment.*



Chantal et Éric BETTANT, propriétaires récoltants.



Visite commentée des vignes et de la cave avec film sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar with a film by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 200 pers. sur rendez-vous / *200 people max., by appointment.*



3 chambres labellisées Gîtes de France 2 et 3 épis (6 personnes) et 3 gîtes labellisés Gîtes de France 2 épis (12 personnes) / *4, 2 and 3 ears of corn Gîtes de France guest rooms (sleep 6) and 3, 2 ears of corn Gîtes de France guest cottages (sleeps 12).*



Mâchon sur réservation : 5 à 10€/pers. / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only: 5 to €10/pers.*



200 personnes / *200 people.*



Anglais / *English.*



Jus de fruit / *Fruit juice.*



DOMAINE CÉDRIC VINCENT

MOULIN-À-VENT - BEAUJOLAIS

272, chemin de Marduy - 69400 Pouilly-le-Monial  Long. 04° 38' 54" E - Lat. 45° 57' 45" N

Cédric VINCENT - Tél. 06 75 04 77 42

Mail : vins@cedricvincent.com – Web : www.cedricvincent.com



A Pouilly-le-Monial, perché sur les coteaux sud de ce village des Pierres Dorées à seulement 10 mn de Villefranche, Cédric VINCENT associe respect de l'environnement, tradition et modernité. Régulièrement récompensé et cité par la presse spécialisée, Cédric vous présentera lui-même ses vins puissants et fins à la fois.

In Pouilly-le-Monial, perched on the southern slope of this Pierres Dorées (golden stone) village and just 10 minutes from Villefranche, Cédric Vincent combines respect for the environment, tradition and modernity. A regular award winner and often getting a mention in the specialised press, Cédric will present his powerful yet refined wines to you himself.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / Open every day by appointment.



Cédric VINCENT, vigneron.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 20 pers. sur rendez-vous / *20 people max. by appointment.*



DOMAINE DES COTEAUX D'OR

BEAUJOLAIS

409, chemin de Graves - 69400 Pouilly-le-Monial  Long. 04° 38' 14" E - Lat. 45° 57' 30" N
 Nathalie et Alexandre CHAVANNE – Tél. 04 74 09 06 93 – 06 62 65 17 26 – Fax : 04 69 96 20 03
 Mail : a.chavanne@wanadoo.fr – Web : www.coteauxdor.com



Notre caveau de dégustation se situe dans le hameau de Graves, au milieu du Pays des Pierres Dorées. Les vignes sont en contrebas de la bâtisse, exposées plein sud.

Our tasting cellar is in the hamlet of Graves, in the middle of the Pierres Dorées (golden stone) region. The vines are just below the building, facing full south.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / Open every day by appointment.



Alexandre CHAVANNE, vigneron.



Visite commentée des vignes et de la cave avec mâchon sur rendez-vous. Uniquement pour les groupes : 10€/pers. Balade en 2 CV Citroën dans le Beaujolais des Pierres Dorées avec visite du village classé d'Oingt. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar with a Mâchon (Beaujolais snack) by appointment. Only for groups: €10/pers. Tour Pierres Dorées Beaujolais in a Citroën 2CV, with a visit of the listed village of Oingt. Rates: please contact us.*



Max. de 150 pers. sur rendez-vous / 150 people max., by appointment.



150 personnes / 150 people.



Anglais / English.



DOMAINE CORTAY-CRÉPIER

BEAUJOLAIS

Glaize - 69620 Sainte-Paule  Long. 04° 33' 49" E - Lat. 45° 58' 30" N

Maxime CORTAY – Tél. 04 74 71 26 87 – Fax : 04 74 71 26 87

Mail : maxime.cortay.crepier@wanadoo.fr



Exploitation familiale nichée dans les collines riantes de Sainte-Paule et réchauffée par la belle couleur dorée des pierres. Les propriétaires vous réservent un accueil chaleureux tant dans le caveau qu'au cœur des vignes.

This family estate nestles in the delightful hills of Sainte-Paule, warmed by the golden hue of its stones. The owners will give you a warm welcome both in their cellar and vines.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous. Fermé la dernière quinzaine d'août / *Open every day by appointment; Closed the last fortnight of August.*



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 25 pers. sur rendez-vous / *25 people max., by appointment.*



Maxime CORTAY, Roselyne CRÉPIER et Jean-Luc CORTAY, vignerons.

DOMAINE DE FONTBÉNITES

BEAUJOLAIS

Le Bourg - 69620 Sainte-Paule

 Long. 04° 33' 59" E - Lat. 45° 57' 43" N
Bernadette et Philippe PAIRE
Tél. 04 74 71 24 49 – Fax : 04 74 71 24 49
Mail : philippepaire@hotmail.fr



Maison en pierres dorées à l'entrée de Sainte-Paule avec une vue magnifique, notamment sur le village médiéval d'Oingt.

Pierres Dorées (golden stone) house at the entrance to Sainte-Paule, with a magnificent view, particularly of the mediaeval village of Oingt.

Ouvert le samedi, le dimanche et les jours fériés de 10 h à 18 h et du lundi au vendredi sur rendez-vous. Fermé en août et période de vendanges / *Open on Saturday, Sunday and public holidays from 10 a.m./6 p.m. From Monday to Friday by appointment. Closed in August and during the grape harvest.*

 Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*

 Max. 20 pers. sur rendez-vous / *20 people max., by appointment.*

 2 chambres d'hôtes labellisées Gîtes de France 2 épis (3 personnes) / *2, 2 ears of corn Gîtes de France guest rooms (sleeps 3).*

 Mâchon sur réservation / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.*

 Fromages fermiers, escargots, chocolats, poteries / *Farm cheese, snails, chocolates, pottery.*



DOMAINE DES FONTEROUILLES

BEAUJOLAIS

Les Fonterouilles - 69620 Sainte-Paule

 Long. 04° 33' 57" E - Lat. 45° 57' 43" N
Marie et Jean-Roland PRADEL - Tél. 04 74 71 24 16
Mail : info@beaujolais-jrpradel.com
Web : www.beaujolais-jrpradel.com



L'accueil, chez ce couple de viticulteurs, est très convivial et chaleureux. Le domaine se situe au cœur du vignoble Beaujolais des Pierres Dorées avec une grande terrasse et un très beau point de vue sur les vignes. Dégustation de nos vins Beaujolais au caveau.

A very warm, friendly welcome from a winemaking couple. The estate is in the heart of Pierres Dorées (golden stone) Beaujolais with a big terrace and a lovely view over the vineyards. Tasting of our Beaujolais wines in the tasting cellar.

Ouvert le samedi, le dimanche et les jours fériés de 10 h à 20 h et du lundi au vendredi de 16 h à 20 h sur rendez-vous. Fermé la 1^{ère} semaine de janvier / *Open from Monday to Friday from 4 to 8 p.m. Saturday, Sunday and public holidays from 10 a.m. to 8 p.m. by appointment. Closed the 1st week of January.*

 Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*

 Max. de 50 pers. sur rendez-vous / *50 people max., by appointment.*

 Mâchon sur réservation / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.*

 Anglais / *English.*

 Jus de raisin, céramiques (carré d'Atelier) / *Grape juice, ceramics (from the workshop).*



DOMAINE DE ROTISSON

BEAUJOLAIS – BOURGOGNE – CRÉMANT DE BOURGOGNE

Route de Conzy - 69210 Saint-Germain-sur-l'Arbresle  Long. 04° 37' 07" E - Lat. 45° 52' 02" N

Didier POUGET – Tél. 04 74 01 23 08 – Fax : 04 74 01 55 41

Mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com – Web : www.domaine-de-rotisson.com



Le domaine de Rotisson est situé à 25 km de Lyon, au Pays des Pierres Dorées, à une altitude de 320 m, sur des petits coteaux bien exposés et dans un terroir atypique. Nous pratiquons une agriculture raisonnée certifiée TERRA VITIS, respectant la nature, des vendanges manuelles avec un tri sélectif et une vinification basée sur le principe de la typicité du terroir et du raisin. Notre cuvage est facilement accessible à toutes personnes. Les cuves ont été peintes par un artiste aquarelliste Michel Farine avec la reproduction des hauts lieux historique des villages environnants et les différents stades phénologiques de la vigne.

Domaine de Rotisson is 25 km from Lyon, in Le Pays des Pierres Dorées (golden stone country), at 320 m above sea level, on well-exposed little slopes on an atypical terroir. We follow eco-friendly Terra Vitis integrated vinegrowing specifications; we harvest by hand and sort the grapes. Our vinification centres around the authenticity of the terroir and the grapes. Our vatroom is easily accessible to everyone. The vats were painted by watercolourist Michel Farine, reproducing historic sites in the surrounding villages and the different stages of the vine.

Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. Le dimanche et les jours fériés sur rendez-vous. Fermé la semaine du 15 août / *Open from Monday to Saturday from 9 a.m. to 12.30 p.m. and from 2 to 6 p.m. Sunday and public holidays by appointment. Closed the week of 15th August.*



Didier POUGET, vigneron.



Visite commentée des vignes et du cuvage avec ses peintures sur les cuves sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and vatroom with its painted vat by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 80 pers. sur rendez-vous / *80 people max., by appointment.*



Mâchon sur réservation / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.*



120 personnes / *120 people.*



Anglais / *English.*



Pétillant rouge et rosé, accessoires du vin / *Sparkling red and rosé, wine accessories.*



DOMAINE D'ONCIN

BEAUJOLAIS – BOURGOGNE – CRÉMANT DE BOURGOGNE

631, chemin des Oncins - 69210 Saint-Germain-sur-l'Arbresle  Long. 04° 37' 17" E - Lat. 45° 52' 35" N

Maryse et Jean-Claude ARNAUD – Tél. 04 78 47 91 28 – Fax : 04 78 47 91 57

Mail : arnaudjcm@free.fr



Situé sur la commune de Saint-Germain-sur-l'Arbresle à 25 km au nord ouest de Lyon, notre domaine fait partie intégrante du Pays des Pierres Dorées. Vigneron de père en fils depuis 7 générations, nous travaillons dans le respect de l'environnement et de façon authentique.

Set in the commune of Saint-Germain-sur-l'Arbresle, 25 km to the north-west of Lyon, our estate is an integral part of the pays des Pierres Dorées (golden stone country). Vinegrower-winemakers from father to son for 7 generations, we work in respect of the environment using authentic methods.

Ouvert le samedi de 8 h à 19 h. Ouvert du lundi au vendredi, le dimanche et les jours fériés sur rendez-vous. Fermé en période de vendanges / *Open on Saturday from 8 a.m. to 7 p.m. From Monday to Friday and public holidays by appointment. Closed during the grape harvest.*



Maryse ARNAUD, vigneronne.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / *50 people max., by appointment.*



Mâchon sur réservation : 10€/pers. / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only: €10/pers.*



50 personnes / *50 people.*



Anglais / *English.*



Pétillant rosé / *Sparkling rosé.*



DOMAINE ROGER GUILLARD

BEAUJOLAIS

641, rue de Dalbepierre - 69620 Saint-Laurent-d'Oingt



 Long. 04° 34' 28" E - Lat. 45° 56' 49" N

Roger GUILLARD – Tél. 04 74 71 27 95

Mail : roger.guillard@numericable.com

Web : www.chambres-dhotes-beaujolais.fr

Au cœur du Beaujolais, dans le Pays des Pierres Dorées, Nicole et Roger Guillard vous accueillent dans leur maison de caractère sur une exploitation viticole située à 500 m du village de Oingt (classé parmi les plus beaux villages de France). Vous pourrez déguster et acheter les vins de la propriété sur place dans un caveau typique.

In the heart of the Beaujolais region, in the pays des Pierres Dorées (golden stone country), Nicole and Roger Guillard welcome you to their charming home in their winemaking estate that is 500 m from the village of Oingt (classified as being one of the most beautiful villages in France). here, you will be able to taste and buy estate wines on site in a typical tasting cellar.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / Open every day by appointment.



Visite commentée de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / Commented tour of the cellar by appointment. Rates: please contact us.



Max. de 30 pers. sur rendez-vous / 30 people max., by appointment.



3 chambres d'hôtes labellisées Gîtes de France 2 épis (9 personnes) / 3, 2 ears of corn Gîtes de France guest rooms (sleeps 9).



Rosé moelleux / Medium sweet rosé.



DOMAINE GIRIN

BEAUJOLAIS – CRÉMANT DE BOURGOGNE

Aucherand - 69620 Saint-Vérand  Long. 04° 31' 47" E - Lat. 45° 55' 28" N

Henri GIRIN – Tél. 04 74 71 78 64

Mail : vinsgirin@domainegirin.fr – Web : www.domainegirin.fr



Notre domaine est situé sur la route fleurie du Beaujolais au cœur du Pays des Pierres Dorées. Henri et Bernard Girin (4^e génération) vous feront découvrir leur exploitation de 24 ha et les vins qu'ils élaborent dans la plus pure tradition beaujolaise. Tradition dans le travail et originalité dans la présentation des vins sont les maîtres mots de notre domaine.

Our estate is on the Beaujolais flower-decked route in the heart of the Pays des Pierres Dorées (golden stone country). Henri and Bernard Girin (4th generation) will show you round their 24 ha estate and give you a tasting of the wines they make to true Beaujolais tradition. Tradition in their work and Originality in the presentation of their wines are the key words on this estate.

Ouvert tous les jours de 8 h à 19 h. Fermé Noël et Jour de l'An / *Open every day from 8 a.m. to 7 p.m. Closed at Christmas and on New Year's Day.*



Bernard et Henri GIRIN, vignerons.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 50 pers. sur rendez-vous / *50 people max., by appointment.*



Mâchon sur réservation / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.*



Pétillant rosé / *Sparkling rosé.*



DOMAINE DUMAS

BEAUJOLAIS

Ronzières - 69620 Ternand  Long. 04° 32' 53" E - Lat. 45° 57' 05" N
 Annie et Bernard DUMAS – Tél. 04 74 71 38 57 – Fax : 04 74 71 38 57
 Mail : contact@domainedumas.fr – Web : www.domainedumas.fr



Annie et Bernard Dumas vous accueillent à Ternand, village médiéval du Beaujolais des Pierres Dorées, sur leur exploitation familiale où vous pourrez apprécier les vins de la propriété.
Annie and Bernard Dumas welcome you to Ternand, a mediaeval village in Pierres Dorées (golden stone) Beaujolais, on their family estate where you can enjoy the estate wines.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / *Open every day by appointment.*



Annie et Bernard DUMAS, vignerons.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 20 pers. sur rendez-vous / *20 people max., by appointment.*



2 chambres d'hôtes labellisées Gîtes de France 3 épis (7 personnes) / *2, 3 ears of corn Gîtes de France B&B rooms (sleep 7).*



Mâchon sur réservation / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.*



DOMAINE PAIRE

BEAUJOLAIS – BOURGOGNE

Ronzières - 69620 Ternand  Long. 04° 32' 54" E - Lat. 45° 57' 06" N

Jean-Jacques PAIRE – Tél. 04 74 71 35 72 – Fax : 04 74 71 38 34

Mail : vinbio@paire.fr – Web : www.paire.fr



A peine arrivés, vous êtes déjà dans l'atmosphère d'un autre temps. Descendant d'une famille de vignerons, installés à « Ronzières » depuis 1600, Jean-Jacques Paire, vigneron récoltant, perpétue la tradition et vous accueille !

You've hardly arrived and you feel like you have moved into another time. The descendant of a family of vinegrower-winemakers at "Ronzières" since 1600, Jean-Jacques Paire, carries on their tradition and welcomes you!

Ouvert le vendredi et le samedi de 11 h à 19 h du 16 septembre au 30 juin et du mardi au samedi de 10 h à 19 h du 1^{er} juillet au 15 septembre. Le dimanche et le reste de l'année sur rendez-vous / *Open on Friday and on Saturday from 11 a.m. to 7 p.m. from 16th September to 30th June and from Tuesday to Saturday from 10 a.m. to 7 p.m. from 1st July to 15th September. On Sunday and the rest of the year by appointment.*



Jean-Jacques PAIRE, vigneron.



Visite commentée de la cave, des vignes en culture biologique, et du musée : 5€/pers. Cours d'œnologie avec buffet fermier sur rendez-vous de 2 à 30 personnes : 35€/pers. / *Commented tour of the cellar, the organically grown vines and the museum: €5/pers. Oenology lessons with farm buffet by appointment for 2 to 30 people: €35/pers.*



Max. de 60 pers. sur rendez-vous / *60 people max., by appointment.*



Apéritif fermier chez le vigneron « Bienvenue à la Ferme » : de 15 à 22€/pers sur rendez-vous / *"Bienvenue à la ferme" Farm Apéritif at the winemaker's: from €15 to 22/pers. by appointment.*



Anglais / *English.*



DOMAINE BROSSETTE PAUL-ANDRÉ ET FILS

CÔTE DE BROUILLY - MOULIN-À-VENT - BEAUJOLAIS - BOURGOGNE - CRÉMANT DE BOURGOGNE

Cruix - 69620 Theizé  Long. 04° 37' 25" E - Lat. 45° 57' 06" N

Pierre BROSSETTE - Tél. 04 74 71 24 83 - 06 82 09 90 32 - Fax : 04 74 71 28 98

Mail : contact@domaine-brossette.com – Web : www.domaine-brossette.com



Découvrez notre activité de pépiniériste viticole pour comprendre la culture de la vigne, et ensuite visiter notre domaine viticole (vignes, cuverie...) pour finir par une dégustation de nos grands vins du Beaujolais.

Come and visit our grapevine nursery to understand more about how vines grow and then tour our wine estate (vines, vatroom etc.), finishing off with a tasting of our great Beaujolais wines.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous. Fermé Noël et Jour de l'An / Open every day by appointment. Closed at Christmas and on New Year's Day.



Pierre et Caroline BROSSETTE, propriétaires récoltants.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.



Max. de 30 pers. sur rendez-vous / 30 people max. by appointment.



Mâchon sur réservation / Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.



Anglais / English.



Jus de raisin / Grape juice.



DOMAINE DES PÉRELLES

CHIROUBLES - BEAUJOLAIS - BOURGOGNE - CRÉMANT DE BOURGOGNE

Le Boîtier - 69620 Theizé  Long. 04° 37' 27'' E - Lat. 45° 56' 19'' N

Frédéric BONNEPART – Tél. 04 74 71 23 13

Mail : domainedesperelles@wanadoo.fr – Web : www.domainedesperelles.com



Domaine familial situé au cœur du Beaujolais, dans la magnifique région des Pierres Dorées et de ses vignes, à deux pas du village de Theizé, riche de son patrimoine : tout cela vous fera passer un agréable moment en terres beaujolaises lors d'une découverte des vins du domaine.

A family estate set in the heart of the Beaujolais region in the magnificent Pierres Dorées (golden stone) area, with its vines. Just a step away from the heritage-rich village of Theizé. All this comes together for you to have an enjoyable time on Beaujolais lands and discover the estate's wines.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous. Fermé en période des vendanges / *Open every day by appointment. Closed during the grape harvest.*



Frédéric BONNEPART, vigneron.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please consult us.*



Max. de 30 pers. sur rendez-vous / *30 people max., by appointment.*



Mâchon sur réservation : 12€/pers. Repas vigneron sur réservation / *Mâchon [Beaujolais snack] bookings only: €12/pers. Winemaker's meal bookings only.*



VDP / VDP (country wine).



DOMAINE JEAN-FRANÇOIS GARLON

BEAUJOLAIS

Le Bourg - 69620 Theizé  Long. 04° 36' 56" E - Lat. 45° 56' 22" N

Jean-François GARLON – Tél. 04 74 71 11 97 – Fax : 04 26 23 69 39

Mail : jf.garlon@numericable.com – Web : www.beaujolaigarlon.com



Exploitation familiale de 20 ha depuis 1750. Notre domaine se situe à Theizé dans le sud du Beaujolais en plein cœur de la région des Pierres Dorées, dans un paysage de collines assez accidentées regardant la vallée de la Saône. Notre vignoble travaillé dans le respect de la nature a un rendement modéré et permet d'obtenir grâce à une vinification traditionnelle des vins charnus, fruités et équilibrés.

Our 20 ha family estate dates from 1750. It is in Theizé in Southern Beaujolais in the very heart of Pierres Dorées (golden stone) Country, where the quite steep hilly terrain overlooks the Saône Valley. We work our vines in respect for nature, keeping the yields moderate and using traditional vinification methods to bring you fleshy, fruity and balanced wines.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous / Open every day by appointment.



Jean-François GARLON, vigneron.



Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / Commented tour of the vines and cellar by appointment. Rates: please contact us.



Max. de 30 pers. sur rendez-vous / 30 people max., by appointment.



Mâchon sur réservation : 5€/pers. / Mâchon (Beaujolais snack) bookings only: €5/pers.



Anglais / English.



Maison de 1885 / House dating from 1885.



DOMAINE LA CRUISILLE

BEAUJOLAIS

Rue de la Treille - 69620 Theizé  Long. 04° 37' 02" E - Lat. 45° 58' 23" N

Hubert et Vincent LAVERRIÈRE – Tél. 04 74 71 14 31 - 06 08 92 39 24 – Fax : 04 74 71 22 90

Mail : gcruisil@terre-net.fr - Web : www.domaine-la-cruisille.com



Situé au cœur de Theizé, village pittoresque de la Région des Pierres Dorées, le domaine familial géré par deux frères Hubert et Vincent LAVERRIÈRE produit des vins à l'image de la région : harmonieux et élégants.

Set in the heart of Theizé, a picturesque village in the Pierres Dorées (golden stone) region, our family estate is run by two brothers, Hubert and Vincent LAVERRIÈRE, who make wines in the image of the region: harmonious and elegant.

Ouvert tous les jours sur rendez-vous. Fermé une semaine au mois d'août / *Open every day by appointment. Closed one week in August.*



Hubert et Vincent LAVERRIÈRE, vignerons.



Visite commentée de la cave sur rendez-vous. Tarifs : nous consulter / *Commented tour of the cellar by appointment. Rates: please contact us.*



Max. de 20 pers. sur rendez-vous / *20 people max., by appointment.*



Mâchon sur réservation / *Mâchon (Beaujolais snack) bookings only.*



MAISON COQUARD



86, rue Manon Rolland - 69620 Theizé  Long. 04° 37' 34" E - Lat. 45° 56' 13" N
 Christophe COQUARD – Tél. 04 74 71 11 59 – Fax : 04 74 71 11 60
 Mail : contact@maison-coquard.com – Web : www.maison-coquard.com

BROUILLY - CHÉNAS - CHIROUBLES - CÔTE DE BROUILLY
 FLEURIE - JULIÉNAS - MORGON - MOULIN-À-VENT - RÉGNIÉ
 SAINT-AMOUR - BEAUJOLAIS VILLAGES - BEAUJOLAIS



La Maison Coquard est une maison de caractère construite en 1881 en pierres dorées située à Theizé dans le sud Beaujolais, à proximité immédiate de tous les villages typiques des Pierres Dorées, et non loin de Villefranche-sur-Saône et Lyon. Elle est constituée d'un ancien cuvage de vinification et d'une vieille cave enterrée. Christophe Coquard, fils de viticulteurs depuis plusieurs générations et jeune artisan négociant, vous accueille pour vous faire découvrir l'ensemble des appellations du Beaujolais. *Maison Coquard is a house with personality in Theizé that was built out of the Pierres Dorées (golden stone) that gives its name to the nearby typical villages, which was built in 1881. It is not far from Villefranche-sue-Saône and Lyon. The buildings include an old vatroom and cellar. Christophe Coquard, the son of a long line of vinegrower-winemakers and young artisan broker, will welcome you for a tasting of the entire Beaujolais range.*

Ouvert du lundi au vendredi de 8 h à 17 h. Le samedi, le dimanche et les jours fériés sur rendez-vous / *Open from Monday to Friday from 8 a.m. to 5 p.m. Saturday, Sunday and public holidays by appointment.*



Christophe COQUARD, artisan négociant.



Visite commentée de la cave avec film : 10€/pers.
 / Commented tour of the cellar with a film: €10/pers.



Max. de 15 pers. sur rendez-vous / 15 people max.
 by appointment.



Mâchon sur réservation / Mâchon (Beaujolais snack)
 bookings only.



Anglais / English.



Maison en pierres dorées de 1881 / Golden stone house
 dating from 1881.



S'informer

Where to get more information

ANSE 69480

Office de Tourisme du Beaujolais
des Pierres Dorées

PLACE DU 8 MAI 1945
Tél. 04 74 60 26 16 - Fax : 04 74 67 29 74
contact@tourismepierresdorees.com
www.tourismepierresdorees.com

L'ARBRESLE 69210

Office de Tourisme du Pays
de l'Arbresle

18, PLACE SAPÉON
Tél./Fax : 04 74 01 48 87
ot.paysdelarbresle@wanadoo.fr
www.arbresletourisme.fr

LÉGNY 69620

Maison du Tourisme des Ponts-Tarrets

LES PONTS-TARRETS
Tél. 04 78 22 70
tourisme.pontstarrets@gmail.com

OINGT 69620

Antenne Touristique d'Oingt

Espace de Musique Mécanique
RUE DU PUIIS
contact@tourismepierresdorees.com
www.tourismepierresdorees.com

TARARE 69170

Office de Tourisme du Pays de Tarare

6, PLACE DE LA MADELEINE
Tél. 04 74 63 06 65 - Fax : 04 74 63 52 69
ot.tarare@wanadoo.fr
www.ot-paystarare.com

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE 69400

Office de Tourisme de Villefranche
Beaujolais

96, RUE DE LA SOUS-PRÉFECTURE
Tél. 04 74 07 27 40 - Fax : 04 74 07 27 47
info@villefranche-beaujolais.fr
www.villefranche-beaujolais.fr

Où dormir ? *Accommodation* où manger ? *Places to eat*

Bistrots Beaujolais



ALIX 69380

LE VIEUX MOULIN
CHEMIN DU VIEUX MOULIN
Tél. 04 78 43 91 66
www.lemoulinalix.com

ANSE 69480

LE SAINT-ROMAIN
ROUTE DE GRAVES
Tél. 04 74 60 24 46
www.hotel-saint-romain.fr

BAGNOLS 69620

LE CHÂTEAU DE BAGNOLS
Tél. 04 74 71 40 00
www.chateaubagnols.com

BULLY 69210

AUBERGE DU CHÂTEAU
PLACE DE L'ÉGLISE
Tél. 04 74 01 25 36
www.aubergedu-chateau.com

FRONTENAS 69620

LE BISTROT D'HÉLICES
AÉRODROME VILLEFRANCHE-TARARE
Tél. 04 78 34 37 29
bistrotthelices@orange.fr

GLEIZÉ 69400

CALAD'IN COMPTOIR
400, RN 6 - Tél. 04 74 68 56 04

JOUX 69170

LE TILIA
PLACE DU PLAISIR - Tél. 04 74 05 19 46
www.letilia.com

LACHASSAGNE 69480

LA TABLE DE LACHASSAGNE
850, ROUTE DE LA COLLINE
Tél. 04 74 67 14 99
www.restaurant-lachassagne.com

LE BOIS D'OINGT 69620

CHEZ SARAH
6231, PLACE DE LA LIBÉRATION
Tél. 04 78 43 61 82
L'AUBERGE GOURMANDE
63, PLACE DE LA LIBÉRATION
Tél. 04 74 71 60 61
www.l-auberge-gourmande.com

LIERGUES 69400

LA CORBEILLE FLEURIE
MONTÉE SAINT-ÉLOI
Tél. 04 74 69 09 45

LIMAS 69400

LES COULISSES
415, ROUTE D'ANSE - Tél. 04 74 03 93 29
www.restolescoulisasses.com

MARCY-SUR-ANSE 69480

LE TÉLÉGRAPHE
RUE DU CENTRE
Tél. 04 74 60 24 73
www.restaurant-telegraphe.com

POMMIERS 69480

LE PETIT BOURG
LE BOURG - 2, CHEMIN DE NEYRA
Tél. 04 74 68 56 70
lepetitbourg.over-blog.com

QUINCIEUX 69650

TANTE YVONNE
28, RUE DE LA RÉPUBLIQUE
Tél. 04 78 91 13 02
www.hotel-restauranttanteyvonne.fr

SARCEY 69490

LE CHATARD
1, ALLÉE DU MAS
Tél. 04 74 26 85 85
www.le-chatard.com

TARARE 69170

JEAN BROUILLY
3 TER, RUE DE PARIS
Tél. 04 74 63 24 56
www.restaurant-brouilly.com
RESTAURANT BURNICHON
RN 7 - GRANGE CLEAR
Tél. 04 74 63 44 01
www.hotel-burnichon.com

THEIZÉ 69620

LA FEUILLÉE
LE BOURG
Tél. 04 74 71 22 19
www.restaurantlafeuillee.com

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE 69400**AMBIANCE PATIO**  

21, AVENUE EDOUARD HERRIOT

Tél. 04 74 68 51 79

www.hotel-ambiance.com

BRASSERIE DU THÉÂTRE 

62, RUE DE LA GAITÉ - Tél. 04 74 60 43 06

CENTRAL CAFFE 

890, RUE NATIONALE - Tél. 04 74 68 12 32

centralcaffe96@gmail.com

CHEZ CLAUDETTE 

273, RUE VICTOR HUGO - Tél. 04 74 68 07 75

www.chezclaudette.com

COMPTOIR CORLIN 

143, RUE CORLIN - Tél. 04 74 07 04 11

L'ÉPICERIE 

55, RUE DE THIZY - Tél. 04 74 62 04 04

www.restaurant-lepicierie.com

LA CAUDALIE 

566, BOULEVARD LOUIS BLANC

Tél. 04 74 68 08 70

www.lacaudalie.fr

LA COLONNE  

PLACE CARNOT - Tél. 04 74 65 43 69

LA FERME DU POULET  

180, RUE GEORGES MANGIN

Tél. 04 74 62 19 07

www.lafermedupoulet.com

LA GRANDE 

322, RUE DE BELLEVILLE

Tél. 04 74 60 65 81

LE 91 

91, RUE DE STALINGRAD

Tél. 04 74 03 14 10

www.baravinmaispasque.fr

LE BELOOGA  

384, BOULEVARD LOUIS BLANC

Tél. 04 37 55 09 09

www.hoteliectla.com

LE FAISAN DORÉ 

PONT DE BEAUREGARD - Tél. 04 74 65 01 66

www.faisan-dore.fr

LE FLEURIE 

127, RUE ANTOINE ARNAUD

Tél. 04 74 62 11 74

www.restaurant-lefleurie.com

LE JULIÉNAS 

236, RUE D'ANSE - Tél. 04 74 09 16 55

www.restaurant-lejulienas.com

LE PROMENOIR 

60, AVENUE DE LA LIBÉRATION

Tél. 04 74 65 10 62

www.lepromenoir.fr

LE SALADIÉ 

579, RUE NATIONALE - Tél. 04 74 07 22 74

www.restaurant-lesaladié.fr

LES ACACIAS 

22, RUE JULES GUESDE - Tél. 04 74 65 56 74

LES SIXTIÉS 

241, RUE D'ANSE - Tél. 04 74 07 22 74

www.les-sixties.com

MIDI VINS 

169, RUE VICTOR HUGO - Tél. 04 74 60 37 88

midivins@orange.fr

NEW 1900 

117, RUE PIERRE MORIN - Tél. 04 74 07 09 79

lenew1900@gmx.com

O'SIGN 

73, RUE NATIONALE - Tél. 04 74 68 15 70

RESTAURANT VAUTREY 

324, BOULEVARD ANTONIN LASSALLE

Tél. 04 74 65 24 96

www.restaurant-chezvautreuy.com

VILLE-SUR-JARNIOUX 69640**L'AUBERGE DE LA PLACE**  

7, ROUTE DE THEIZÉ - Tél. 04 74 02 15 87

aubergedelaplace@gmx.fr

Que faire ?*Things to do***SAINT-JEAN-DES-VIGNES 69380****Espace Pierres Folles**

Musée de la terre et du terroir en Beaujolais des Pierres Dorées : géologie, fossiles, ressources naturelles et application industrielle, expositions temporaires. Sentier géologique aménagé et jardin botanique labellisé en accès libre, aire de pique-nique, aire de jeu.

Visites guidées et ateliers pédagogiques sur rendez-vous, durée ¾ h à 1 h. Des audio guides permettent une visite du musée en toute liberté. Musée ouvert du 1^{er} mars au 30 novembre : le mardi, le jeudi, le vendredi 10 h à 12 h 30 et 14 h à 18 h et le mercredi, le samedi, le dimanche et les jours fériés (sauf le 1^{er} mai) : de 14 h à 18 h (fermé le lundi). Ouvert aux groupes toute l'année sur réservation.

A museum of how the Beaujolais region came to be what it is today physically: geology, fossils, natural resources and industrial applications as well as temporary exhibitions. Free access to the geological trail and botanical garden, picnic area and playground.

Guided visits and learning workshops by appointment, length ¾ h to 1 h. Audioguided visits for you to go round the museum in the order you want. Museum open from 1st March to 30th November: Tuesday, Thursday, Friday 10 a.m. – 12.30 p.m and 2-6 p.m. and Wednesday, Saturday, Sunday and public holidays (except 1st May): 2-6 p.m. (closed on Monday). Open for groups all year round by reservation.

Renseignements/Information :

Tél. 04 78 43 69 20

www.espace-pierres-folles.com

Sorties / Événements
*Events***MAI****Randonnée gourmande de Marcy-sur-Anse**

Le samedi 3 mai 2014 - Randonnée gourmande autour du Télégraphe de Marcy-sur-Anse, au pays des Pierres Dorées. Par les sentiers de vigne, vous pourrez découvrir chacun des quatre caveaux de Marcy-sur-Anse en appréciant un mets gastronomique. Départ échelonné par groupe entre 10 h 30 et 13 h 30. Compter pour la randonnée et le repas gastronomique, environ 4 h.

On Saturday 3rd May 2014 - A gourmet hike round the Marcy-sur-Anse Telegraph tower, in the Pays des Pierres Dorées (golden stone country). As you stroll along the tracks through the vines, you will be able to explore each of Marcy-sur-Anse's four tasting cellars and enjoy gastronomic cuisine. Staggered departure in groups between 10.30 a.m. and 1.30 p.m. The walk and gastronomic meal together last around 4 hours.

Renseignements/Information :

Tél. 04 74 67 02 21

www.marcy-sur-anse.com

JUIN**Cadoles et Sens à Bagnols, Liergues et Sainte-Paule**

Du 7 au 8 juin 2014 - L'association Cadoles et sens réveille vos sens sous le soleil des Pierres Dorées. Durant 2 jours, partez à la rencontre d'une région riche de saveurs authentiques et d'un patrimoine architectural unique. Balades gourmandes, balades pique-niques, initiations œnologiques, dégustations et marchés de caractères, ateliers ludiques pour les enfants... Autant d'occasions d'aérer votre esprit !!!

From 7th to 8th June 2014 – Cadoles et Sens will be awakening your senses under the sun of Pierres Dorées (golden stone) Beaujolais. Over 2 days, special events have been organised to help you delve even deeper into this region that is rich in authentic flavours and unique architectural heritage. Gourmet walks, picnic walks, initiations to wine, tastings and markets and fun workshops for kids are all part of what you can do. A great opportunity to get out and try something new.

Renseignements/Information :
Tél. 09 83 21 56 64
www.cadolesetsens.fr

JUILLET

Rosé nuit d'été dans le Beaujolais des Pierres Dorées

Du 30 juin au 6 juillet 2014 – Rosé Nuits d'Été est un évènement festif qui a pour fil conducteur l'illumination du patrimoine des villages du Beaujolais des Pierres Dorées en rose. Chaque localité interprète le thème d'une manière créative et originale afin d'offrir au public des moments intenses en émotion. Chacun peut donc choisir, selon ses envies, parmi la cinquantaine de manifestations très éclectiques prévues au programme.

From 30th June to 6th July 2014 – Rosé Nuits d'Été is a festive event that will be lighting up the built heritage of Pierres Dorées Beaujolais in shades of pink. Each location will interpret the theme in a creative and original way, to give spectators intense emotions. On the programme, depending on what you feel like, you can choose from around 50 very different events.

Renseignements/Information :
Tél. 04 74 60 26 16
www.tourismepierresdorees.com

NOVEMBRE

Beaujolais Gourmand à Tarare

Du 19 au 23 novembre 2014 – Chaque année la Fête du Beaujolais gourmand à Tarare change de thème. Avis aux amateurs : la Tarandouille, une spécialité locale d'andouille cuisinée au vin et à l'oignon, est au menu de cette fête qui se déroule pendant cinq jours et comporte un marché gourmand saveurs, le samedi. Les caves proposent visites et dégustations, le dimanche.

From 19th to 23rd November 2014 – Every year the Fête du Beaujolais Gourmand in Tarare changes theme. For amateurs there is "Tarandouille", a local speciality of andouille cooked in wine and onions, on the menu of this festival that is held over 5 days and includes a gourmet market on the Saturday. Wine tastings are given in the town's cellars on the Sunday.

Renseignements/Information :
Tél. 04 74 63 06 65
www.beaujolaisgourmand.com

Le Festival « Les nouvelles voix » à Villefranche-sur-Saône

Du 19 au 22 novembre 2014 – Sur la scène du Théâtre de Villefranche, le festival « Les nouvelles voix » associe le Beaujolais Nouveau et la jeune chanson française. A l'affiche, de jeunes auteurs, compositeurs et interprètes français. Concerts sur scène, à Villefranche, et dans les villages alentours, et apéros concerts au bar du théâtre.

From 19th to 22nd November 2014 – In Villefranche Theatre, "Les Nouvelles Voix" festival brings Beaujolais Nouveau and what's new to French song together. On the bill are young French author composer singers. Concerts on stage in Villefranche and in the surrounding villages, with apéritif concerts at the theatre bar.

Renseignements/Information :
Tél. 04 74 68 02 89
www.theatredevillefranche.asso.fr

Fête des Saveurs à Gleizé

Le vendredi 21 novembre 2014 – Flânerie gourmande autour des nombreux stands proposés par les producteurs et artisans locaux et les vigneron de Gleizé dans une ambiance conviviale et festive. Point d'orgue de la soirée, la traditionnelle mise en perce du millésime 2014 sera mise en lumière et en musique. Esprit de fête, convivialité et bonne humeur garantie !

On Friday 21st November 2014 – Take a gourmet stroll through stalls where local artisans and food producers and the winemakers of Gleizé rub shoulders. The atmosphere is set to be festive and friendly. The high point of the evening will be the traditional broaching of a barrel of the new 2014 vintage to light and music. A festive, warm and friendly atmosphere guaranteed!

Renseignements/Information :
www.mairie-gleize.fr

Marathon du Beaujolais Nouveau à Villefranche-sur-Saône

Le samedi 22 novembre 2014 – Le marathon du Beaujolais Nouveau prend son départ à Fleurie et emmène les coureurs jusqu'à Villefranche, sur 42,195 kms de petites routes, à travers 13 villages du Beaujolais. Neuf points de ravitaillement sont prévus dans les châteaux et les cuvages les plus prestigieux qui ouvrent leurs portes aux marathoniens. Arrivée au centre-ville de Villefranche. Un semi-marathon et un parcours de « 12 km » sont également au programme.

Mise en perce du beaujolais nouveau, à 18 h 30, sur le parvis de l'Hôtel de Ville. Nuit du Beaujolais Nouveau et Beaujolais Night à Parceexpo.

On Saturday 22nd November 2014 – The Beaujolais Nouveau marathon leaves from Fleurie and takes the runners to Villefranche, over 42.195 km of little roads through 13 Beaujolais villages. There are nine refreshment stops at the most prestigious Châteaux and cellars, that open their doors to the marathoners. Arrival in Villefranche town centre.

There are also a semi-marathon and 12 km race on the programme. Broaching of Beaujolais Nouveau at 6 p.m. in front of the Hôtel de Ville [town hall]. Nuit du Beaujolais Nouveau and Beaujolais Night at Parceexpo.

Renseignements/Information :
www.marathondubeaujolais.org

La Fiesta du Nouveau à Villefranche-sur-Saône

Le samedi 22 novembre 2014 – Dans toute la rue Nationale de Villefranche-sur-Saône, le Beaujolais Nouveau est en fête. Au programme : animations, dégustations et vente.

On Saturday 22nd November 2014 – Beaujolais Nouveau is celebrating all along Villefranche-sur-Saône's main shopping street with street entertainment, tastings and wine for sale.

Renseignements/Information :
www.lescalades.com

Pour plus d'informations :
www.beaujolais.com

Sur la route des vins du Beaujolais ... à Villefranche
 Along the Beaujolais wine route ... in Villefranche

ESPACE DES VINS DU BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS WINE TASTING

DEGUSTATION
 A LA CARTE & VENTE

- Nouveau concept de dégustation
- Toutes les appellations
- Quel Beaujolais êtes-vous ?

- New tasting concept
- All AOC Beaujolais wines
- Which Beaujolais are you ?



Bureau de Tourisme Villefranche Beaujolais
 99 rue de la Sous-Préfecture, Villefranche
 Ouvert toute l'année du lundi au samedi
 Open all year long from Monday to Saturday

Tél : +33 (0)4 74 07 27 40

www.villefranche-beaujolais.fr

Photo: Gérard Collignon pour le site



Office de Tourisme
 Villefranche
 Beaujolais