

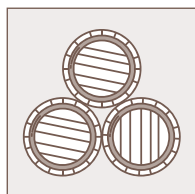
JULIÉNAS  CHAINTRÉ
VIGNERONS ASSOCIÉS

PRINTEMPS
ÉTÉ **2024**



LE TRAIT D'UNION ENTRE
BOURGOGNE
& **BEAUJOLAIS**

- NOTRE CAVE -



2
SITES DE
PRODUCTION
ET DE VINS

17
APPELLATIONS



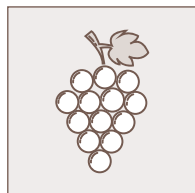
+30
RÉFÉRENCES



Située en plein cœur des vignobles du Beaujolais et de la Bourgogne, la cave de JuliénaS Chaintré Vignerons Associés forme un véritable trait d'union entre ces deux magnifiques régions.

Les femmes et les hommes qui la composent œuvrent au quotidien dans le respect de chaque terroir, avec rigueur et soin.

Soucieux de leur environnement et de leur futur, les vignerons associés et la cave allient également tradition et innovation dans les modes de production et de vinification pour toujours offrir des vins de qualité dans une logique de développement durable.



250
HECTARES
DE VIGNOBLE

10
SALARIÉS



60
FAMILLES
DE VIGNERONS



Une cave, des services

La filière viticole est en plein renouvellement en lien avec les évolutions et mutations du secteur. Aujourd'hui la cave coopérative constitue un véritable acteur face à ces changements et propose aux vignerons nouvelle génération des solutions adaptées aux besoins de chacun.

Nous avons interrogé l'un d'entre eux : Geoffroy GUERIN. Double actif, il collabore depuis 2022 avec notre cave pour produire son Moulin-à-Vent. Un rêve de faire son propre vin et de le vendre devenu réalité grâce à l'accompagnement dans la vinification, l'emouteillage et l'étiquetage de ses bouteilles, lui évitant tout investissement lourd et bon nombre de contraintes techniques. Sa satisfaction est telle que l'aventure a continué en 2023 !

Retrouvez son témoignage complet en vidéo sur nos réseaux sociaux.

- NOS ACTUS -



Halte touristique en beaujolais

Au cœur du vignoble, sur la route des Crus du Beaujolais, venez nous rencontrer dans notre cave située au Château du Bois de la salle à Juliéas. Un cadre bucolique, calme et champêtre pour un moment de détente et de découverte œnotouristique. Espace de dégustation-vente avec découverte de nos vins, produits gourmands et accessoires, aire de pique-nique et aire de stationnement de camping-car.

Seul, à deux, en famille, en groupe, nous serons ravis de vous accueillir ! Pour + de renseignements sur nos activités et événements, rendez-vous sur www.julienaschaintre.fr ou contactez-nous.

Vers une production plus verte

Octobre 2023 a été marqué par l'installation et la mise en place de 180 m² de panneaux photovoltaïques sur le toit de la Cave de Chaintré.

Ces équipements permettront de produire 39 MWh par an, soit 30 à 35% de la consommation annuelle du site. L'économie d'émission de CO₂ est évaluée à 2,32 T soit l'équivalent de 106 nouveaux arbres plantés.

Cette installation s'inscrit dans une réelle volonté de continuer notre transition écologique, d'améliorer le mode de production et de consommation au sein de la cave grâce à une énergie plus verte. Ces enjeux sont primordiaux pour les Vignerons Associés de Juliéas Chaintré.



Nouvelle ère pour le bar à vins

Nous sommes ravis de vous présenter Marine qui a rejoint notre équipe en décembre dernier et qui a su amener avec elle son expérience et ses connaissances dans le domaine du vin et de la restauration, le tout avec sourire et bonne humeur !

Le premier trimestre est dédié à quelques rénovations et à l'évolution des offres :

- Nouveaux horaires, nouvelle carte des vins avec des références d'ici et d'ailleurs, choix de boissons de qualité, planches et en-cas,
- Programmation d'événements festifs plus originaux les uns que les autres,
- Privatisation.

Nous vous attendons nombreux dès le printemps pour découvrir ou redécouvrir ce lieu et sa superbe terrasse !



NOUVEAUTÉ

Découvrez notre nouveau vin blanc, 100% Chardonnay disponible en Bag in Box de 5 litres et aussi de 3 litres !
Encore + pratique et facile à transporter et à stocker.
Frais, fruité et léger, il sera idéal pour la saison estivale !

Les Authentiques

Mâcon-Chaintré 2023

Villa Cantrius

Rond, expressif, aux notes de fruits 🍷 5L
2/3 ans | 11°-12° | Apéritif, entrées froides

Mâcon-Fuissé 2022

Villa Cantrius

Rafraîchissant, notes d'agrumes
et finale mentholée
2/3 ans | 11°-12° | Poissons, crustacés

Saint-Véran 2023

Villa Cantrius

Équilibré entre rondeur et fraîcheur 🍷
4/5 ans | 11°-13° | Fruits de mer, fromages de chèvre

Pouilly-Vinzelles 2022

Villa Cantrius

Gourmand, ample, fruité
5/6 ans | 12°-13° | Apéritif dînatoire, plats en sauce

Pouilly-Fuissé 2022

Villa Cantrius

Médaille d'or - CGV Mâcon 2023
Finesse, élégance, complexité aromatique 🍷
7/8 ans | 12°-13° | Poissons, viandes blanches



Toutes les
couleurs du Beaujolais...



Beaujolais-Villages Blanc 2022

La Fleur du Château

Fin et souple, aux notes de fleurs fraîches
2/3 ans | 11°-12° | Salades, entrées froides à base de
poissons

Beaujolais-Villages Rouge 2022

Velours de Coteaux

Médaille d'or - CGA Paris 2023
Rond, fruité et d'une belle longueur 🍷 5/10L
2/3 ans | 14°-15° | Buffet campagnard, salade lyonnaise

Beaujolais Rosé 2023

Rose des Vignes

Frais, léger, aux arômes agrumes et fruits rouges 🍷 5L
1/2 ans | 10°-11° | Apéritif, barbecue



Chiroubles 2022

La Montagne

Souple, fruits rouges et tanins discrets

3/4 ans | 14°-15° | Salades composées, gratins de légumes

Morgon 2023

La Croix

Riche, charnu, fruité et tannique

5/7 ans | 15°-16° | Petits gibiers à plumes

Brouilly 2023

La Roche Blanche

Croquant, frais, suave

4/5 ans | 14°-15° | Spécialités charcutières, feuilletés

Fleurie 2022

La Joie du Palais

Élégant, fin et frais

3/5 ans | 14°-15° | Entrées, volailles rôties

Moulin-à-Vent 2022

Le Vieux Bourg

Complexe, structuré, équilibré

6/8 ans | 15°-16° | Gibiers, fromages puissants

Juliéna's 2022

Tradition du Bois de la Salle

Médaille d'argent - International du Gamay 2023

Rond, notes de fruits rouges et épices 🍷 5/10L 🍷

4/6 ans | 14°-15° | Viandes rouges légères et grillées

Saint-Amour 2022

Tradition du Bois de la Salle

Médaille d'argent - CGA Paris 2023

Médaille de bronze - CGV Mâcon 2023

Gourmand, rond, parfums de fruits rouges 🍷

3/5 ans | 14°-15° | Viandes blanches, volailles rôties

Chénas 2022

Tradition du Bois de la Salle

Ferme, tannique, fruits noirs et épices

4/6 ans | 14°-15° | Viandes rouges et fromages assortis

📦 Disponible en BIB

🍷 Disponible en magnum
et demi-bouteille



Aromatique, *moelleux*
et gourmand



Viognier IGP 2022

Molière-Charnat

Aromatique, notes florales et fruits jaunes, doux

2/3 ans | 11°-12° | Apéritif, fromages, desserts

Les BIOS

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
★★



Juliénas 2022

Terre d'Eden

Médaille d'or - International du Gamay 2023

Médaille d'argent - CGA Paris 2023

Médaille d'argent - CGV Mâcon 2023

2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2024

Léger, fin, aux tanins fondus

2/5 ans | 14-15° | Salades composées, viandes légères

Bourgogne Chardonnay 2022

Terre d'Eden

Frais, minéral, aux notes florales

2/3 ans | 11-12° | Apéritifs et entrées froides

LES CLIMATS ET TERROIRS

Nouvelles étiquettes
plus *élégantes*



Juliénas 2022

Les Armoiries

Structuré, relevé, fruité et poivré

3/4 ans | 15°-16° | Petits gibiers, viandes en sauce

Juliénas 2023

Réserve de Beauvray

Riche, complexe, fruits rouges mûrs

4/6 ans | 15°-16° | Gigots, filets mignons

Saint-Amour 2023

Réserve des Pierres

Médaille d'or - CGV du Beaujolais 2024

Gouleyant, tannins fins, pointe de minéralité

3/5 ans | 15°-16° | Volailles, blanquettes

Mâcon-Chaintré 2022

Le Château de Chaintré

Fin, subtil, notes briochées - 15%

2/4 ans | 11°-12° | Apéritif dinatoire, feuilletés



Saint-Véran 2023

Les Bayeux

Ample, rond, gras, légèrement toasté - 30%

4/6 ans | 11°-12° | Volailles à la crème, poissons gras

Pouilly-Fuissé 2023

Les Plessys

Riche, beurré, structuré - 30%

5/7 ans | 12°-13° | Fruits de mer gratinés, escargots





Les Emblématiques

Juliénas 2022

Expression Fût de Chêne

Puissant, structuré et harmonieux - 100% ☞
4/6 ans | 15°-16° | Viandes mijotées, gibiers

Juliénas 2022

Sublime

Médaille d'or - CGV Mâcon 2023

Velouté, fruité, torréfié et épicé, long en bouche
7/8 ans | 15°-16° | Viandes faisandées, relevées

Juliénas 2022

Héritage 1961

Médaille d'or - CGV Beaujolais 2023

Médaille d'argent - CGA Paris 2023

Médaille de bronze - CGV Mâcon 2023

Charnu, puissant, tanins ronds et finale épicée
7/8 ans | 15°-16° | Viandes relevées, fromages puissants

Pouilly-Fuissé AOP Premier Cru 2021

Aux Quarts

Médaille d'or - CGV Mâcon 2023

1 étoile au Guide Hachette des Vins 2024

Ample, généreux, opulent - 100% ☞
8/10 ans | 12°-13° | Tartare de poissons, spécialités asiatiques

Pouilly-Fuissé AOP Premier Cru 2021

Les Chevières

Médaille d'argent - CGV Mâcon 2023

2 étoiles + coup de cœur au Guide Hachette des Vins 2024

Fine élégant, parfaite harmonie - 100% ☞
8/10 ans | 12°-13° | Supêmes de volailles, poissons nobles

Faire
pétiller
vos moments
de joie



Les Effervescents

ROSE ÉCLAT

Rosé demi-sec

Gourmand, fruité et délicatement sucré
2 ans | 7°-8° | Apéritif dinatoire, desserts glacés

Crémant de Bourgogne
Blanc de Blancs Brut

Délicat, équilibré, rafraîchissant, fines bulles
3/4 ans | 8° | Apéritif dinatoire, desserts glacés

Retrouvez-nous !

Cave de Chaintré

LE CLOS REYSSIER • 180 ROUTE DE JULIÉNAS • D169
71570 CHAINTRÉ • TÉL. : 03 85 35 61 61

- Lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h
- Samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h
(Fermeture dimanche et jours fériés)

& Bar à vins

LE CLOS REYSSIER (FACE À LA CAVE)
71570 CHAINTRÉ • TÉL. : 03 85 37 86 13

Cave de Juliéнас

« CHÂTEAU DU BOIS DE LA SALLE » • 542 ROUTE DE LA CAVE
69840 JULIÉNAS • TÉL. : 04 74 04 41 66

- Lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h
- Samedi, dimanche et jours fériés
de 10h à 12h et de 14h à 18h

(Fermeture les 3 premiers weekends de janvier,
1^{er} mai, Toussaint, Noël et Jour de l'An)



JULIÉNAS  CHAINTRÉ

VIGNERONS ASSOCIÉS

« CHÂTEAU DU BOIS DE LA SALLE » • 542 ROUTE DE LA CAVE
69840 JULIÉNAS • FRANCE

Siège social : Tél. 33 (0)4 74 04 41 66 • Fax 33 (0)4 74 04 47 47
contact@julienaschaintre.fr • www.julienaschaintre.fr



Découvrez notre
boutique en ligne
julienaschaintre.fr