

AUTOMNE - HIVER 2025/2026



ENTRE

Bourgogne



ET

Beaujolais

www.julienaschaintre.fr

ÉDITO

« Des vins qui correspondent aux attentes d'aujourd'hui, accessibles et gourmands, tout en restant le fruit d'un travail sérieux et exigeant. »



L'hiver dernier, nous avons eu l'honneur de prendre la relève de la présidence des Vignerons Associés de Juliéas Chaintré. Cette transmission s'inscrit dans la continuité de l'histoire écrite par nos prédécesseurs, avec la volonté de rester fidèles à leurs valeurs tout y apportant un nouveau souffle.

Notre ambition est claire : proposer des vins à l'image de nos terroirs, au style frais, élégant, fruité et rond. Des vins qui correspondent aux attentes d'aujourd'hui, accessibles et gourmands, tout en restant le fruit d'un travail sérieux et exigeant.

Notre cave, ce sont avant tout des femmes et des hommes passionnés, impliqués à chaque étape, de la vigne jusqu'à l'accueil de nos clients. Leur engagement collectif est notre force.

En tant que co-présidents, nous avons une conviction forte : rester nous-mêmes, tout en affirmant qui nous voulons devenir. Être à l'écoute de vos goûts, valoriser sans relâche nos terres, et porter avec fierté, ensemble, les couleurs du Beaujolais et de la Bourgogne.

C'est avec enthousiasme et confiance que nous ouvrons ce nouveau chapitre, et nous sommes heureux de le partager à vos côtés.

Aurélien Berthelon & Matthieu Lapalus,
Co-Présidents des Vignerons Associés de Juliéas Chaintré



10
SALARIÉS

60
VIGNERONS

17
APPELLATIONS

240
HECTARES
DE VIGNES

LES ACTUS

de la cave



Nouvelle identité

UNE NOUVELLE IDENTITÉ POUR DEMAIN

L'année 2025 ouvre un nouveau chapitre : nouvelle présidence, nouvelle ambition... et une identité renouvelée pour accompagner cet élan.

Plus qu'un logo ou de nouvelles couleurs, elle incarne notre volonté de rester fidèles à nos racines tout en affirmant une image résolument moderne. Elle traduit l'énergie de notre cave, l'engagement de nos équipes et la fierté de porter ensemble les couleurs du Beaujolais et de la Bourgogne.

Cette nouvelle identité est le trait d'union entre la continuité de notre histoire et l'ouverture vers demain : des vins authentiques, portés par une image vivante et actuelle, que nous avons hâte de partager avec vous.

PORTES OUVERTES

LES VIGNERONS VOUS INVITENT DU 20 AU 23 NOVEMBRE 2025

Pendant quatre jours, notre cave vous ouvre ses portes pour découvrir nos vins, rencontrer les équipes passionnées qui les font vivre et profiter de moments de partage uniques. Et pour fêter cet événement, bénéficiez de 10% de remise sur vos achats.

AU PROGRAMME : dégustation de nos vins, marché artisanal et gourmand, exposition, animations musicales et repas Beaujolais traditionnel.



LES ACTUS

de la cave

Millésime 2025

RARETÉ ET ÉCLAT

L'année 2025, marquée par deux vagues de chaleur estivales, restera dans les mémoires. Si les conditions climatiques ont mis les vignes et les hommes à l'épreuve, quelques pluies salvatrices et des nuits plus fraîches ont permis de préserver l'équilibre.

Les vendanges, débutées dès le 25 août, ont livré des volumes modestes mais des raisins d'une grande qualité. Les premiers jus révèlent un gamay éclatant de fruit et de fraîcheur, un chardonnay vif et élégant, et des crémant déjà d'une belle finesse.

Millésime de contraste, 2025 s'annonce rare et prometteur, alliant richesse, précision et profondeur, fidèle à l'expression de chaque terroir.





HERVÉ LAPIERRE

Portrait

PAROLES DU MAÎTRE DE CHAI

Chez les Vignerons Associés de Juliéna Chaintré, nous faisons le choix de techniques qui révèlent le meilleur de nos raisins. Pour les blancs, Laura Perret, en charge de leur vinification, privilégie des fermentations à basse température afin d'obtenir des vins frais, éclatants et pleins de fruits. Pour les rouges, nous restons fidèles à une méthode traditionnelle en maîtrisant les températures : plus douces au départ pour développer les arômes, plus élevées ensuite pour renforcer couleur et structure. La fermentation malolactique vient ensuite adoucir les tanins et apporter de la rondeur, pour des vins harmonieux et plaisants à déguster.

Hervé Lapiere,
Maître de Chai / Directeur de Production

LES PRIMEURS

● BEAUJOLAIS NOUVEAU

Cœur Rubis

Rond, fruité et acidulé
Mâchon beaujolais

12 MOIS / 13°-14°

● BEAUJOLAIS-VILLAGES NOUVEAU

Cœur Pourpre

Souple et structuré
Foie de volaille, magret de canard

12 MOIS / 13°-14°

● BEAUJOLAIS-VILLAGES NOUVEAU

Cœur Nature SANS SULFITE AJOUTÉ

Expressif, gouleyant et frais
Empanadas de boeuf, tartelettes de légumes

12 MOIS / 13°-14°

● MÂCON-VILLAGES NOUVEAU

Cœur Émeraude

Intense, gourmand et aromatique
Apéritif, tapas asiatiques

12 MOIS / 13°-14°

*La tradition
au goût du jour*

Rendez-vous à partir du
JEUDI 20 NOVEMBRE



gamme AUTHENTIQUES



La gamme historique de notre cave : des vins francs, sincères et généreux, à l'image de nos vignerons. Ils expriment la typicité de nos appellations et accompagnent avec naturel tous les moments de convivialité.

● MÂCON-CHAINTRÉ AOP | 2024

Villa Cantrius

MÉDAILLE OR - CGA PARIS 2025

Rond, expressif, aux notes florales et zeste d'orange
Apéritif, entrées froides

2-3 ANS / 11°-12°



● MÂCON-FUISSÉ AOP | 2024

Villa Cantrius

Rafrâichissant, notes d'agrumes et finale mentholée
Poissons, crustacés

2-3 ANS / 11°-12°

● SAINT-VÉRAN AOP | 2024

Villa Cantrius

Equilibré entre rondeur et fraîcheur
Fruits de mer, fromages de chèvre

4-5 ANS / 11°-13°

● POUILLY-VINZELLES AOP | 2023

Villa Cantrius

Gourmand, ample, fruité
Apéritif dinatoire, plats en sauce

5-6 ANS / 12°-13°

● POUILLY-FUISSÉ AOP | 2024

Villa Cantrius

Finesse, élégance, complexité aromatique
Poissons, viandes blanches

5-6 ANS / 12°-13°



● **FLEURIE AOP | 2023**

La Joie du Palais

Élégant, fin et chaleureux
Entrées, volailles rôties

3-4 ANS / 13°-14°

● **CHIROUBLES | 2023**

La Montagne

Souple, fruits rouges et tanins discrets
Salades composées, gratins de légumes

3-4 ANS / 13°-14°

● **MORGON AOP | 2024**

La Croix

Riche, charnu, fruité et tannique
Petits gibiers à plumes

5-7 ANS / 15°-16°

● **BROUILLY AOP | 2024**

La Roche Blanche

Croquant, frais, suave
Spécialités charcutières, feuilletés

4-5 ANS / 14°-15°

● **MOULIN-À-VENT | 2023**

Le Vieux Bourg

Complexe, structuré, équilibré
Viandes rouges mijotées

5-7 ANS / 15°-16°



MOELLEUX

Aromatique & gourmand

● **VIOGNIER IGP | 2025**

Molière-Charnat

Aromatique, notes florales
et fruits jaunes, doux
Apéritif, fromages, desserts

2-3 ANS / 10°-11°



● **JULIÉNAS AOP | 2023**

Tradition du Bois de la Salle

MÉDAILLE OR - CGA PARIS 2024

Rond, notes de poivre noir et violette
Viandes rouges légères et grillées

4-6 ANS / 14°-15°

● **SAINT-AMOUR AOP | 2024**

Tradition du Bois de la Salle

Gourmand, rond, parfums de myrtille
et d'iris

Viandes blanches, volailles rôties

4-5 ANS / 14°-15°

● **CHÉNAS AOP | 2023**

Tradition du Bois de la Salle

MÉDAILLE OR - CGV DU BEAUJOLAIS 2024

Ferme, tannique, fruits noirs et épices
Viandes rouges et fromages assortis

4-6 ANS / 14°-15°

gamme CLIMATS & TERROIRS

Chaque cuvée raconte une parcelle, une exposition, une histoire. Des vins de caractère qui révèlent avec finesse la richesse et la diversité de nos sols bourguignons et beaujolais.



● MÂCON-CHAINTRÉ AOP | 2024

Le Château de Chaintré

Fin, subtil, notes briochées
Apéritif dinatoire, feuilletés

ÉLEVAGE 15% FÛT DE CHÊNE / 2-4 ANS / 11°-12°

● SAINT-VÉРАН AOP | 2023

Les Bayeux

Ample, rond, gras, légèrement toasté
Volailles à la crème, poissons gras

ÉLEVAGE 30% FÛT DE CHÊNE / 4-6 ANS / 11°-12°



● POUILLY-FUISSÉ AOP | 2024

Les Plessys

MÉDAILLE ARGENT - CGV MÂCON 2025

Riche, beurré, structuré
Fruits de mer gratinés, escargots

ÉLEVAGE 30% FÛT DE CHÊNE / 5-7 ANS / 12°-13°



● **JULIÉNAS AOP | 2022**

Les Armoiries

Structuré, relevé, fruité et poivré
Petits gibiers, viandes en sauce

4-5 ANS / 15°-16°



● **JULIÉNAS AOP | 2023**

MÉDAILLE OR - CVG MÂCON 2024

Réserve de Beauvernay

Riche, complexe, fruits rouges mûrs
Gigots, filets mignons

4-6 ANS / 15°-16°

● **SAINT-AMOUR AOP | 2024**

Réserve des Pierres

Gouleyant, tannins fins, pointe
de minéralité
Volailles, blanquettes

3-5 ANS / 15°-16°



gamme BIOS

Issus de vignes cultivées dans le respect de la nature, nos vins Bio traduisent l'équilibre entre terroir et environnement.



● **JULIÉNAS AOP | 2022**

Terre d'Eden

MÉDAILLE OR - INTER. GAMAY 2023

Riche, opulent, aux tanins fondus
Salades composées, viandes légères

4-5 ANS / 14°-15°

● **BOURGOGNE CHARDONNAY**

AOP | 2022 Terre d'Eden

Frais, minéral, aux notes florales
Apéritifs et entrées froides

2-3 ANS / 11°-12°

gamme EMBLÉMATIQUES



La gamme phare de la cave : des vins d'exception, élégants et racés, qui incarnent l'identité forte de nos terroirs.

● POUILLY-FUISSÉ AOP PREMIER CRU | 2023

Aux Quarts

MÉDAILLE OR - CGV MÂCON 2024

Beurré, Fin élégant, parfaite harmonie
Supêmes de volailles, poissons nobles

ÉLEVAGE 100% FÛT DE CHÊNE / 7-8 ANS / 12°-13°

● POUILLY-FUISSÉ AOP PREMIER CRU | 2022

Les Chevrières

Ample, généreux, opulent
Tartare de poissons, spécialités asiatiques

ÉLEVAGE 100% FÛT DE CHÊNE / 4-5 ANS / 12°-13°

● JULIÉNAS AOP | 2024

Héritage 1961

MÉDAILLE ARGENT - INTER. GAMAY 2025

Charnu, puissant, tanins ronds
et finale poivrée
Viandes relevées, fromages puissants

7-8 ANS / 15°-16°

● JULIÉNAS AOP | 2023

Sublime

MÉDAILLE OR - INTER. GAMAY 2025

Velouté, fruité, torréfié et épicé,
long en bouche
Viandes en sauce

6-7 ANS / 15°-16°

● JULIÉNAS AOP | 2023

Expression Fût de Chêne

Puissant, structuré et harmonieux
Viandes mijotées, gibiers

ÉLEVAGE 100% FÛT DE CHÊNE / 7-8 ANS / 15°-16°



gamme BEAUJOLAIS



Fruités et légers, nos Beaujolais-Villages séduisent par leur fraîcheur et leur convivialité.

● BEAUJOLAIS-VILLAGES BLANC | 2023

La Fleur du Château

Fin et souple, aux notes de fleurs et noisettes
Salades, entrées froides à base de poissons

1-2 ANS / 11° - 12°

● BEAUJOLAIS-VILLAGES | 2023

Velours de Coteaux

MÉDAILLE OR - CGA PARIS 2024

Rond, fruité et d'une belle longueur
Buffet campagnard, salade lyonnaise

2-3 ANS / 12° - 14°

gamme EFFERVESCENTS

Bulles fines et élégantes pour célébrer la convivialité ! Nos effervescents invitent à partager les instants joyeux de la vie.

● ROSE ÉCLAT

Demi-Sec

Gourmand, fruité et délicatement sucré
Apéritif dinatoire, desserts glacés

2 ANS / 7° - 8°

● CRÉMANT DE BOURGOGNE

Blanc de Blanc - BRUT

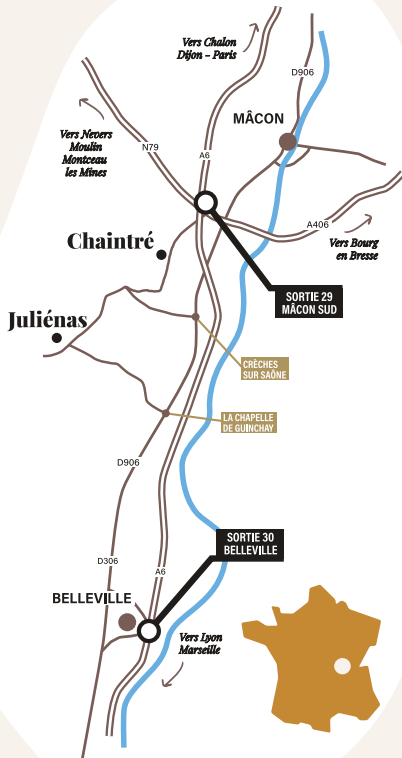
Délicat, équilibré, rafraîchissant, fines bulles
Apéritif dinatoire, desserts glacés

3-4 ANS / 8°





Château Bois de la Salle
542 route de la Cave
69840 Juliéna
04 74 04 41 66
contact@julienaschaintre.fr



CAVE DE CHAINTRÉ

LE CLOS REYSSIER
180 route de Juliéna
71570 CHAINTRÉ
03 85 35 61 61

- Lundi au vendredi : 9h à 12h / 14h à 18h
- Samedi : 9h30 à 12h30 / 14h à 18h
- Dimanches et jours fériés : vente à emporter
au Bar à Vins « Le Moulin à l'Or »

CAVE DE JULIÉNAS

CHÂTEAU BOIS DE LA SALLE
542 route de la Cave
69840 JULIÉNAS
04 74 04 41 66

- Lundi au vendredi : 9h à 12h / 14h à 18h
- Weekends et jours fériés : 10h à 12h / 14h à 18h
(Jours de fermeture 1^{er} Mai, Toussaint, Noël, Jour de l'An
et les trois premiers weekends de janvier)

BAR À VINS LE MOULIN À L'OR

181 route de Juliéna
71570 CHAINTRÉ
03 85 37 86 13

- Jeudi : 11h à 13h / 16h30 à 20h.
- Vendredi et samedi : 11h à 13h / 16h30 à 21h.
- Dimanche : 11h à 13h / 15h30 à 20h.

www.julienaschaintre.fr

