

Mag' **IN** one

Géologie
& **TERROIR**
VINS



En route vers des VINS de caractère

BEAUJOLAIS

MAGAZINE WEB GRATUIT - N° 6 - NOVEMBRE 2017



**GEOPARK
BEAUJOLAIS**

**Partez à la découverte
des géosites, ces lieux qui
révèlent toute la richesse du
Geopark Beaujolais !**

Connu dans le monde entier pour ses vins, le Beaujolais a hérité d'une des géologies les plus riches et complexes de France et, par certains aspects, de la Terre ! C'est pour valoriser ce patrimoine exceptionnel que le Beaujolais est candidat au label «UNESCO Global Geopark»

geopark-beaujolais.com

Syndicat Mixte du BEAUJOLAIS La Région Auvergne-Rhône-Alpes trèsBeaujolais

CANDIDATURE DU BEAUJOLAIS AU LABEL « UNESCO GLOBAL GEOPARK » OÙ EN EST-ON ?

En juin dernier, l'UNESCO a missionné 2 experts des « UNESCO Global Geopark » (UGG) afin d'évaluer la candidature du Beaujolais sur le terrain. Suite à leur visite, ils ont transmis un rapport au Conseil international des Geoparks.

Début septembre, une délégation du Geopark Beaujolais s'est rendue à la conférence Européenne des Geoparks afin de soutenir la candidature et de réaliser 4 interventions (1 e-poster et 3 présentations en anglais).

D'ici la fin 2017, le Conseil des UGG doit émettre une recommandation (accepter, différer ou rejeter la candidature) afin de saisir la Direction Générale de l'UNESCO pour qu'elle avalise la décision en Assemblée Générale de l'UNESCO. **Dans le meilleur des cas, la labellisation du Beaujolais interviendrait au printemps 2018.**

En attendant la labellisation, le Geopark et ses nombreux acteurs poursuivent la mise en œuvre du plan d'actions : forum 2018, géo-initiatives 2.0, aménagement des géosites, géo-éducation, développement économique et touristique...

> Le Geopark Beaujolais a été sélectionné parmi les 25 sites touristiques emblématiques d'Auvergne-Rhône-Alpes !

CHÂTEAU DE PIZAY



Age Canonique
A venerable age

Sur réservation uniquement.

Parcours Œnosensoriel

Initiez-vous à la dégustation du vin en mettant vos sens à contribution. Huit ateliers thématiques pour vous faire vivre une initiation œnologique ludique : une expérience unique en France !



Espace dégustation - Boutique

Depuis le Moyen Age, les vins fins du Château de Pizay séduisent les amateurs de Beaujolais les plus exigeants. Sur 75 hectares de vignes, plusieurs appellations : Beaujolais Rouge, Morgon, Régnié, Brouilly et Beaujolais Blanc. Douze d'entre eux vous sont proposés à la dégustation.

www.vins-chateaupizay.com

AVENAS



À 762 METRES D'ALTITUDE

Croix du Py

GÎTE ATYPIQUE

TROPHÉE INSOLITE RHÔNE TOURISME 2017

UN GÎTE ATYPIQUE DE GROUPE
POUR UN SÉJOUR INOUBLIABLE !

Florence Vacher : 06 85 95 06 83
www.giteenbeaujolais.fr



BALADES EN QUAD

ÉVADEZ-VOUS EN PLEINE NATURE !

Patrick Vacher : 06 60 31 41 44
www.quadenbeaujolais.com

Mag'IN^{one}

Laissez-nous **vous** guider !

Mag'IN^{one} se place « dans » le cœur du sujet tourisme. Nous nous adressons à vous, touristes venus de France et du monde entier, et à vous aussi habitants de la région : vous interpeller et vous inviter à une rencontre inédite avec le territoire Rhône-Alpes Auvergne, voilà notre objectif.

Vous offrir une découverte du terroir, de son patrimoine et des hommes et des femmes qui font sa richesse, suggérer des circuits à parcourir en toute liberté ...spontanéité ...instantanéité, c'est titiller votre curiosité.

Le fil rouge de notre rédaction ? Veiller à l'authenticité du contenu de notre offre : vous proposer un apport d'expériences originales, ludiques et la possibilité de rapporter toutes sortes de souvenirs afin de donner une valeur ajoutée à l'aventure. Tout cela, bien entendu, en le partageant sur vos réseaux pour susciter l'envie de faire découvrir et redécouvrir notre terroir encore et encore...

Chaque mois, Mag'IN^{one} vous invitera à une aventure inédite.

Révéler le territoire, c'est tout Mag'IN^{one} !

Mag'IN^{one}

WEB MAGAZINE GRATUIT
12 NUMÉROS PAR AN

www.mag-inone.com



Mag'IN Rhône-Alpes-Auvergne



DIRECTRICE DE PUBLICATION
Sandrine Vadrot-Morel
Tél. 06 30 69 63 40
sandrine@mag-inone.com



Photo SVM

En terres Beaujolaises...

« Pour ce 6^e numéro de Mag'IN one haut en couleurs, nous avons parcouru les routes du Beaujolais en Lotus Seven, cheveux au vent, humant les parfums d'automne.

Alors que les jaunes se déclinent à l'infini, les oranges nous éblouissent, les rouges grenas nous subjuguent... jusqu'aux pourpres et violets qui nous impressionnent... Les rayons de lumière illuminent encore brillamment les vallons qui vont revêtir leur habit d'hiver. En chaque saison ces paysages nous séduisent, et alors que la vigne va se mettre en sommeil, c'est pour mieux nous offrir au printemps, des verts chatoyants... et de nouveaux parfums de douceur.

Connu mondialement pour ses vins et son vignoble, le Beaujolais a été façonné par l'homme qui a travaillé ses sols pour en faire le territoire que nous ne cessons de découvrir.

Suivant parfois la route des vins, nous nous en sommes parfois écartés, à la découverte de sites sélectionnés pour leur intérêt patrimonial, panoramique, historique ou culturel.

L'intérêt géologique et la diversité des sols se traduisent dans les merveilles architecturales des somptueux villages, la culture et les savoir-faire locaux, un art de vivre au fil des coteaux.

En cette période de primeur, c'est dans ces caves aux lourdes portes et sur les tables authentiques que nous vous invitons à goûter des vins gourmands et généreux, des produits locaux et rencontrer tous ces personnages attachants ... qui traduisent **la valeur du mot terroir.** »

Sandrine Vadrot-Morel



Photo: S/W

? Terroir et territoire ?

Selon le dictionnaire Larousse, le terroir est « l'ensemble des terres exploitées par les habitants d'un village », « ensemble des terres d'une région, considérées du point de vue de leurs aptitudes agricoles et fournissant un ou plusieurs produits caractéristiques, par exemple un vin » et aussi « une province, campagne considérées comme le refuge d'habitudes, de goûts typiquement ruraux ou régionaux. »

Les terroirs résultent de l'exploitation des ressources naturelles par des générations d'autochtones. Cet espace délimité par les facteurs géographiques et géologiques, découle aussi de l'hydrométrie, de l'orientation des terres, des expositions, du climat.

La notion d'histoire et de culture locale entre également dans les usages identitaires et typiques de chaque terroir, tout comme les savoir-faire, coutumes et traditions ancestrales.

! Un territoire, des terroirs

Le mot terroir est exclusivement français, quasiment intraduisible. Son origine est la terre « terra ».

L'usage du mot territoire se confond parfois avec le terme de terroir, alors que leur étymologie est différente : « terroir : terroir » est issu du latin « territorium : territoire » signifiant à l'origine « terre labourable appartenant à une communauté ».

Le territoire regroupe plusieurs terroirs.

? Vous avez dit terroir ?

Nous vous avons interrogé sur votre définition du mot « terroir » :

« Le goût de mon pays »

« l'identité d'un lieu avec ses particularités »

« l'enracinement dans une terre et des traditions »

« l'identité et l'originalité d'un lieu »

« La terre, les racines, les paysans, la tradition, le goût, le parfum »

« notre région, nos traditions, nos ancêtres ! »

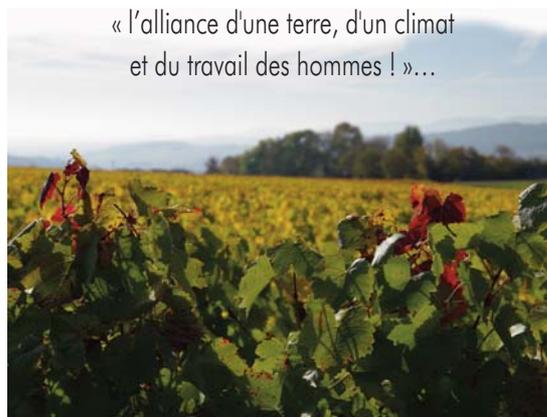
« ce qui fait la nature et la saveur d'un site, des hommes et de ce qu'ils produisent »

« La racine la vie et le goût de la terre »

« la rencontre un peu magique d'un sol, d'un climat, d'un savoir-faire, d'une tradition, et d'hommes fiers de leurs racines

et de leurs produits »

« l'alliance d'une terre, d'un climat et du travail des hommes ! »...



*Beaujolais nouveau :
un vin de copains !*

Le beaujolais nouveau est un « primeur », produit sur l'ensemble de l'aire de l'A.O.C. des Beaujolais et Beaujolais-villages. **Mis en vente dans le monde entier le troisième jeudi de novembre, il coule sur les tables depuis 1951.** Tiré immédiatement à la fin de la vinification, il naît exclusivement du gamay noir à jus blanc. Sa robe est rouge vif, limpide et brillante, son nez est fruité. Il se veut gouleyant, peu tannique et se boit facilement !

EN ROUTE !

Nous vous proposons un circuit sur une journée à la découverte des terroirs : géologie et vins de caractère au programme.

A titre indicatif : Au départ de Villefranche-sur-Saône, jusqu'à la terrasse de Chiroubles, vous parcourrez près de 60 km et passerez près d'1 heure 20 minutes, par étapes, sur des routes que nous avons sélectionnées pour la richesse de leurs paysages.



Photo - SVM

Hôtel - Meetings - Vineyard & Spa Resort

CHÂTEAU DE PIZAY



MORGON - BEAUJOLAIS - BOURGOGNE



www.chateau-pizay.com



Photo - SVM

Photo - SVM



Chapelle de Chevennes - Photo SVM

MONTMELAS/ST-SORLIN

Vous arrivez à Montmelas par le village de Rivolet.

Avant la Révolution française, Montmelas et Saint-Sorlin étaient deux villages distincts. Saint-Sorlin a été nommé Bonnet-la-Montagne. En 1808, les communes de Montmelas et Saint-Sorlin-le-Puy fusionnent en Montmelas-Saint-Sorlin. Afin de contribuer à cette union, une église est bâtie entre les deux paroisses : son clocher a reçu de l'ancienne église de Montmelas de petites colonnettes.

La petite chapelle de Chevennes, au coeur des vignes, est une étape des pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Au coeur du village, vous tournez à droite de l'église et vous grimpez dans les coteaux : entre vignes et arbres, la route est bucolique jusqu'au **restaurant d'Alice Dior...**

Vous viendrez chez **Alice Dior** pour ...

La cuisine authentique,
vers de nouvelles saveurs éclatantes, au gré de son inventivité.

Le cadre verdoyant,
aux collines boisées et aux belles demeures de pierre...

Les chambres d'hôtes,
belles et confortables.



879 Bis, route de Montmelas - 69460 BLACÉ
Tél. 04 74 04 46 14/06 76 72 77 60

<http://lacuisinealicedior.fr/>



RIVOLET - Photo SVM

Signal de St-Bonnet



Photo SVM

Sur la commune de Montmelas-Saint-Sorlin, à 676 mètres d'altitude, **le signal de Saint-Bonnet** : partant de la croix, vous pouvez faire le tour de la colline, ou traverser la forêt afin d'atteindre la **chapelle de Saint-Bonnet** qui domine. Ancien lieu de pèlerinages pour guérir de la goutte et des maux de tête. La chapelle classée au titre des Monuments historiques est d'architecture romane du XII^e siècle, modifiée aux XVII^e et XVIII^e siècles. L'édifice est, malheureusement, en très mauvais état.



Photo SVM



Delphine d'Harcourt
« Le terroir est pour moi
l'expression du terrain
au travers du travail de l'homme ».

Panorama exceptionnel

Depuis la terrasse, la vue est sublime : de la vallée de la Saône, aux coteaux viticoles du Beaujolais, par beau temps c'est le Mont Blanc qui apparaît. **Sur 360°, huit départements se distinguent.**

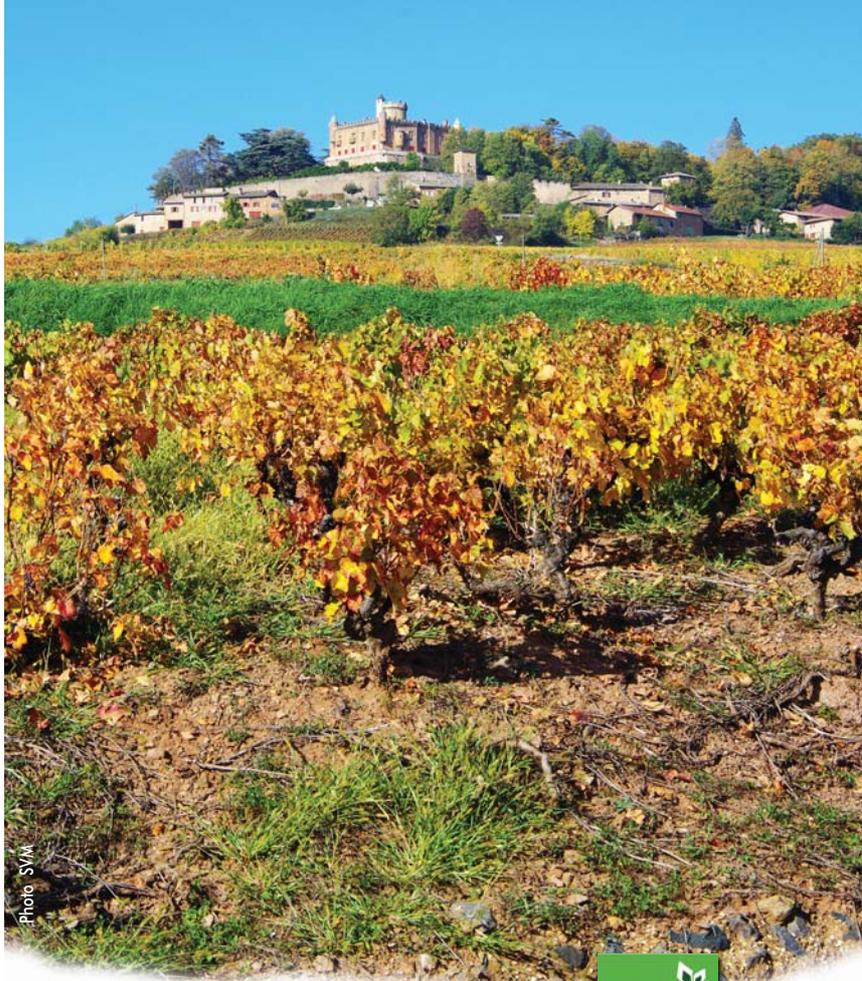
Au-delà des jardins à la française, dessinés au XVII^e, le vignoble de la propriété s'étend sur 50 hectares, **au cœur de l'appellation Beaujolais-Villages**, entre Montmelas, Rivolet, et Saint-Julien. Sur ces coteaux aux sols majoritairement granitiques, chaque parcelle présente des particularités : « Chaque terroir porte sa propre signature » explique Mme D'Harcourt.



Bâti de pierres dorées

Nous sommes dans le beaujolais des Pierres dorées. Cette pierre jaune, spécificité d'un calcaire à entroques de l'étage géologique de l'Aalénien, est teintée par des oxydes de fer : ces débris de crinoïdes, présentent des facettes qui réfléchissent la lumière. **Le Château de Montmelas est bâti de pierres jaunes extraites localement.**

Ici mur en « arrêtes de poisson », XIV^e siècle



Château de Montmelas



Le château de Montmelas repose sur les plus « vieilles fondations » du Pays Beaujolais.

Si l'histoire a construit la notoriété du lieu, **l'intérêt géo-patrimonial est lié à cet éperon rocheux** : les fondations des murs de l'imposante bâtisse et de ses remparts reposent des roches gneissiques de l'époque Cambro-Ordovicien (500 - 450 Millions d'années), type de roche issu des entrailles de la terre, les plus anciennes répertoriées en Beaujolais.

Place forte des Seigneurs de Beaujeu, le Château de Montmelas était bâti de bois avant le X^e siècle, puis de pierres au XII^e siècle. Cette sentinelle rocheuse a été propriété des Bourbons, famille royale de France. C'est Jean Arod qui va l'acquérir en 1566 : le château est habité depuis lors par ses descendants. **Depuis le 19^e siècle, il se transmet par les femmes** : à ce jour la famille d'Harcourt.

Au XIV^e, il prend l'allure carrée qui le caractérise aujourd'hui. Alors qu'au XVII^e siècle la moitié de la cour d'honneur (y compris son escalier) est intégrée à la maison, les fenêtres sont agrandies et la terrasse construite. Ecuries et orangerie sont créées. Au XIX^e, les créneaux de pierre apparaissent ainsi que les tours qui marquent l'entrée de la cour d'honneur. Les tuiles laissent place aux plaques de cuivre.

VISITES : www.chateau-montmelas.com



Photo SYM

Découvrez le Beaujolais en Lotus !

Laissons la parole à la Lotus Seven : « Damien Pollet vous propose de découvrir les routes du Beaujolais à mon bord. **Sportive anglaise créée en 1957, je vous emporte, cheveux aux vents, pour trois heures au cœur des Pierres dorées, sur la Route des Vins, ou en Beaujolais Vert, selon vos désirs : panoramas, nature, histoire, culture...** votre chauffeur est là pour répondre à vos envies ! Il a même prévu une petite dégustation je crois...

Entre moteur et transmission, vous vous trouverez assis au niveau de mon centre de gravité, juste un peu plus haut que le niveau de la route. Les amoureux de mécanique seront comblés. Mon élégance « so british » ne vous laissera pas indifférent. Comme échappés du « Prisonnier » ou du film « Flic ou voyou », nous partions ensemble à la conquête des routes du Beaujolais. Mon conducteur vous promet une expérience inoubliable, et une aventure au cœur du terroir sans précédent ! »



ODENAS - Photo SYM

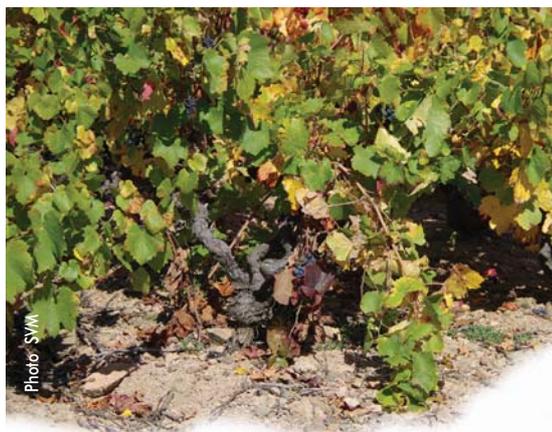


Photo SYM

? Grisemottes ?

Le fruit de la deuxième floraison qui a lieu dans les jeunes vignes très vigoureuses donne lieu à une seconde récolte de raisins : les « grisemottes » (photo ci-contre).

Mûrs bien après les vendanges, généralement fin octobre-début novembre, ces baies sont aussi nommées « raisins des conscrits », puisque mûres à la période où les jeunes hommes partaient autrefois faire leur service militaire.



Le royaume du Gamay !

Le cépage du Beaujolais est le « Gamay noir à jus blanc », qui s'épanouit parfaitement sur les sols pauvres et caillouteux. Ramassés traditionnellement à la main, ses raisins (les plus petits de tous les cépages) sont plongés entiers dans les cuves. La vinification offre des vins rouges, qui ont « du corps et de la charpente ».

Le cépage « Chardonnay B » donne des A.O.C. et A.O.P. Beaujolais blanc et Beaujolais village blanc. On retrouve la typicité des terroirs à travers le territoire.

Des Beaujolais rosés et des crémants ont élargi la gamme des vins ces dernières années.



Beaujolais : 10 crus, 12 appellations



Le vignoble du Beaujolais s'étend sur 22 000 hectares, du nord de la région lyonnaise, au sud de la Bourgogne, à une altitude moyenne de 300 mètres.

Alors que les romains appréciaient déjà ces vignes, le territoire Beaujolais a longtemps été intégré au Duché de Bourgogne.

La distinction se fait au XV^e siècle, quand les bourguignons adoptent le cépage de Pinot Noir, alors que les vignerons du sud lui préfèrent le Gamay.

Le « **Beaujolais** » naît des parcelles du sud du territoire de l'Appellation d'Origine Contrôlée Beaujolais. Le vin y est léger et fruité.

Plus au nord, le territoire est moins nivelé, et pour autant compte des parcelles très en pente qui composent les « **Beaujolais Villages** ». Les vins sont fruités et complexes.

Les « **dix crus du Beaujolais** » se distinguent par des arômes propres à chacun, alors que le cépage en rouge soit identique à tous. Les vins sont plus complexes. Leurs noms : **Brouilly, Côte de Brouilly, Régnié, Fleurie, Morgon, Chiroubles, Chénas, Juliéna, Moulin à Vent, Saint-Amour.**

Office de tourisme : www.beaujolaisvignoble.com



Photo SVM

Photo SVM

MONT BROUILLY



Depuis Montmelas, vous prenez la D19. Arrivés à Odenas vous prenez la route de la chapelle afin d'atteindre le sommet à 484 mètres. A moins que vous ne préfèriez emprunter une des deux boucles de sentiers découverte.

La légende raconte que le Mont Brouilly serait né sous l'impulsion de Gargantua déversant sa hotte chargée de pierres... Site naturel emblématique, le Mont Brouilly est un symbole du Beaujolais cher aux vignerons et aux habitants de la région viticole. De son sommet, le panorama s'étend de la vallée de la Saône, les côtes viticoles, le Pays des Pierres Dorées et les monts du Beaujolais.

Monter au Mont Brouilly, c'est comme effectuer un pèlerinage sur un terroir où le vin ne cède pas à la facilité...



Photo SVM

? Un Géosite ?

Un Géosite permet d'observer un ou plusieurs phénomènes géologiques. Nombreux Géosites sont référencés en Beaujolais.

Nous avons sélectionné quelques sites remarquables afin de vous proposer ce circuit... vous pouvez télécharger l'ensemble des Geosites sur

www.geopark-beaujolais.com



Photo SVM

« Notre Dame aux Raisins » veille depuis un siècle et demi sur son vignoble

? Des Pierres Bleues

Les coteaux du cru Brouilly sont pentus et caillouteux. Ils présentent de nombreuses spécificités géologiques selon les secteurs géographiques. **Les terrains sont composés de granite rose, d'éboulis argileux de pierres bleues et des volcanites siliceuses ou schisteuses d'alluvions caillouteuses ou de roches calcaires.**



© Geopark Beaujolais

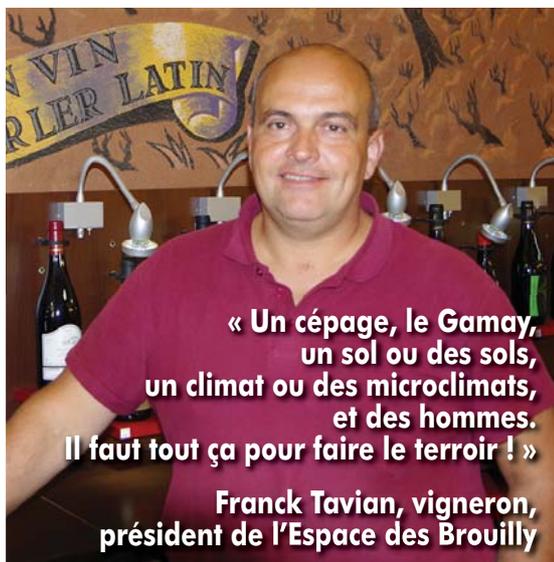
Ici en juin 2017, les experts de l'UNESCO

La spécificité du sous-sol du cru Côte de Brouilly repose sur la présence de la Pierre Bleue, la Diorite, ou corne verte, roche métamorphique du Dévonien, d'origine volcano-sédimentaire, et datant de 400 millions d'années, témoin de l'invasion océanique.

Elle côtoie le granite rose ou roche pourrie



âgée de 300 millions d'années dans une terre riche en minéraux ferromagnésiens et très pauvre en quartz.



« Un cépage, le Gamay,
un sol ou des sols,
un climat ou des microclimats,
et des hommes.
Il faut tout ça pour faire le terroir ! »

Franck Tavian, vigneron,
président de l'Espace des Brouilly

ESPACE DES
BROUILLY

Parc Emile Morandi
SAINT-LAGER

Réservez
votre aventure
DORMANCE
554

VINS ET PRODUITS
DU TERROIR

Tél. 04 74 66 82 65

Boutique en ligne

www.espace-des-brouilly.com

OUVERT TOUS LES JOURS :10h-12h30 et 14h30-19h

! Mise en dormance

En avril 2015, trois fûts de chêne ont été enfouis dans les profondeurs de la terre du Mont Brouilly. Durant 554 jours, l'élevage du vin s'est effectué seul, presque sans oxygène ni lumière, à température basse et constante. Le 16 octobre 2017, Côte de Brouilly et Brouilly ont été relevés : sont nées les cuvées DORMANCE 554.



Photo: SVM

Le Mont Brouilly domine les deux appellations Brouilly et Côte de Brouilly. Ces deux crus du Beaujolais officiellement séparés en 1938, affichent aujourd'hui leurs caractères propres.

BROUILLY

Le Cru Brouilly est le plus vaste des dix crus du Beaujolais. Le plus méridional et le plus complexe dit-t-on également. Les ceps de gamay sont plantés en rangs serrés. Le Brouilly présente une robe rubis profond et aux premiers abords un aspect rond et généreux, « croquant à souhait ». Présentant au nez des arômes de fruits, léger, souple et rond c'est « un vin d'amis » comme le disent les amoureux de la région.

CÔTE DE BROUILLY

Sur les pentes raides du Mont Brouilly s'élève le **Côte de Brouilly, enclavé au cœur du cru Brouilly.** La petite centaine de vigneron qui se partagent le territoire de 330 hectares œuvrent sous la protection très singulière de Notre-Dame aux raisins. Depuis 1854, les vigneron montent à la chapelle implorer la Vierge de protéger leur récolte des attaques climatiques ou mycologiques.

Présentant une robe violacée, le Côte de Brouilly offre au nez fruits rouges et notes florales, épicées et minérales. En bouche il surprend par sa structure, sa force, sa générosité et son élégance.

**En redescendant du Mont Brouilly par Saint-Lager,
vous prendrez la direction de Régnié-Durette**



Photo SVM

TOUR BOURDON



Sur la D9, en direction du village de Régnié-Durette, au lieu-dit le Chalet se dresse à votre gauche la Tour Bourdon.

Au IX^e siècle un château appartenant aux sires de Beaujeu aurait surplombé ce site stratégique. **Dominant la vallée de l'Ardières, le plateau de la colline propose un panorama à 360°.** Se dresse ici **une pyramide d'énormes blocs de grès.** Sortis de terre lors du travail des vignes, ils ont été déposés le long des chemins et charrois. **Leur présence exclusive sur ce site a donné lieu à un mystère non élucidé depuis près de 150 ans.** Effectivement les premières recherches scientifiques sur le site datent de 1869 !

Deux hypothèses s'opposent : Une mise en place à l'époque glaciaire, ou une lente évolution dans le sol de matériaux issus de l'érosion. *Bruno Rousselle, Docteur en Géologie, et conservateur au musée de l'Espace Pierres Folles travaille actuellement sur ces deux hypothèses.*

? Le mystère des pierres rondes

Sur notre route, un vigneron retraité nous raconte : « Lorsqu'on labourait la terre, ou que nous plantions de nouveaux ceps, on tombait souvent sur ces grosses pierres rondes. Bien gênés, on essayait de les faire éclater à la barre-à-mine ou avec des explosifs. Mais ça ne marchait pas... ces gros blocs de grès étaient trop durs. Aujourd'hui on les sort à la pelleuse, c'est la seule solution pour travailler les vignes sur ce site ! »



éclater à la barre-à-mine ou avec des explosifs. Mais ça ne marchait pas... ces gros blocs de grès étaient trop durs. Aujourd'hui on les sort à la pelleuse, c'est la seule solution pour travailler les vignes sur ce site ! »

VOYAGE au cœur du PATRIMOINE

TOURISME

Mag'IN

Laissez-nous **vous** guider...

... vers de **nouvelles aventures** en Rhône-Alpes-Auvergne

TOURISME

www.mag-inone.com

VOYAGE au cœur du PATRIMOINE

Chaque mois **un territoire** à découvrir !

GRATUIT des circuits à télécharger

GRATUIT Chaque mois **LE MAG'** à télécharger !

BLOG Chaque jour **un nouvel article !**

Mag'IN Rhône-Alpes-Auvergne



Le cru Régnié...

Le Beaujolais Régnié, né en 1938 avec les A.O.C., a rejoint les neuf autres crus du Beaujolais en 1988. Sur 620 hectares de sol granitique riche en minéraux, les vignes sont plantées à 350 mètres d'altitude moyenne, majoritairement en versant sud-est, où le gamay trouve les conditions favorables à son épanouissement. Le Régnié présente une robe couleur rouge rubis, et dégage des arômes de petits fruits rouges ou sauvages avec une note épicée et une touche minérale. Souple et charnu ce cru offre des tanins fins et racés.

! 2 églises à 2 clochers !

En 1805, l'église de la commune de Régnié trop petite pour les deux paroisses Régnié et Durette, une donation était effectuée « pour ériger une église solide et monumentale ». La conception était confiée à l'architecte Pierre Bossan qui dessina les plans et choisit lui-même les pierres de construction blanche, grise et granite bleu. Les deux clochers donnent fière allure à l'édifice et au village. **L'église de Régnié a été un « brouillon » de la majestueuse basilique de Fourvière à Lyon.** On y retrouve le style particulier de l'architecte, associant l'art roman du Moyen-Âge et l'art byzantin, l'assemblage des pierres de couleurs ainsi que les deux clochers célèbres édifiés.

Nommée précédemment Chapelle des Buantons, l'église Saint-Joseph est construite en 1872 par l'architecte Franchet, sur les plans de Charles Bossan. **Tout comme pour sa création de Régnié-Durette, l'architecte l'a dotée de deux clochers.**



De RÉGNIÉ-DURETTE

Rigny serait né du nom de Réginus, noble romain, alors que Duéria serait d'origine celte. « Dure » signifiant « porte », **le village aurait été gué de l'Ardières sur la commune. Régnié-Durette est née de la fusion des deux communes, en janvier 1973.**

Vous rejoignez la D26 qui passe par Saint-Joseph, puis rattrapez la D18 en direction de la Terrasse de Chiroubles.

Le hameau de Saint-Joseph se situe sur la commune de Villié-Morgon. Sur la colline arrière, un chemin de croix monte dans les vignes jusqu'à la grotte de la résurrection.

...à SAINT-JOSEPH





Photo SYM

LA TERRASSE



A 752 mètres d'altitude, de la Terrasse de Chiroubles le panorama sur le vignoble et ses villages est exceptionnel.

Si le temps est favorable, la vue s'étend bien au-delà de la vallée de la Saône, la Bresse et les Dombes, jusqu'à la chaîne des Alpes et vers le massif de Mont-Blanc.

Les visiteurs à pieds ou en VTT apprécieront une balade au milieu des vignes, sur un **sentier panoramique balisé**. Au départ du Chalet de la Terrasse : sur 2 km, ils découvriront **les secrets de ces 10 crus charmeurs et réputés**. L'ancien Télégraphe de la Chappe a assuré des transmission de 1807 à 1854.

Après l'effort, une pause réconfort : les pâtisseries maison de Marc Rongeat, ou une dégustation du Cru Chiroubles au Chalet... les plus gourmets opteront pour ces deux moments de plaisirs !



Photo SYM



© Geopark Beaujolais

Ici en juin 2017, les experts de l'UNESCO à la Terrasse de Chiroubles, avec les équipes du Syndicat Mixte Beaujolais et Bruno Rousselle, Docteur en Géologie et conservateur au musée de l'Espace Pierres Folles.

! Le tombeau de Gargantua

Au cœur des landes boisées des hauteurs de Chiroubles, **un filon de Quartz formé il y a environ 300 millions d'années**, lors de l'orogénèse de la chaîne de montagnes Hercynienne, constitue une arête rocheuse de 10 mètres de large sur 300 mètres de longueur.

La légende raconte qu'il s'agirait en fait du tombeau de Gargantua.



Photo SYM

RESTAURANT PANORAMIQUE
752 m d'altitude
vue époustouflante

EN ÉTÉ
ouvert tous les jours
EN HIVER,
consultez
le site internet

Desserts maison

PAUSES TRÈS GOURMANDES

Salon de thé

CUISINE DE TERROIR
mitonnée par Marc Rongeat.

Les 10 crus du Beaujolais en dégustation.

Lieu-dit La Terrasse
69115 CHIROUBLES
Réservez au 04 74 69 90 79

www.la-terrasse-du-beaujolais.fr

La Terrasse de Chiroubles



Chalet de dégustation des vignerons du Cru Chiroubles

Exposition/vente de produits du terroir

04 74 69 97 68

la-terrasse-de-chiroubles@orange.fr

JUILLET/AOUT Les Estivales de Chiroubles
Barbecue en musique chaque mercredi à 19h



Les Estivales de Chiroubles
à suivre chaque été sur :

 La Terrasse de Chiroubles



Photo SVM

CHIROUBLES

Vous quittez la Terrasse de Chiroubles par la D18, puis reprenez la D119 afin d'atteindre le village.

Chiroubles est un petit village planté à flanc de coteaux sur un relief vallonné planté de vigne. L'église, la chapelle Saint-Roch et le château De Raousset sont à visiter au cœur de cette commune constituée de domaines viticoles.

Sur 360 hectares, 80 viticulteurs travaillent l'un des dix crus du Beaujolais, né de l'union du gamay et des terres granitiques : robe rubis, arômes à dominantes florales, on dit du Chiroubles que c'est un vin « tranquille » et gourmand.

Office de tourisme : www.beaujolaisvignoble.com



Photo SVM

ATOUS
BEAUJOLAIS
SAONE.LYON

www.beaujolais-saone.com

Mag'IN
est membre



www.onlylyon.com



LE CRU MORGON

Depuis Chiroubles, vous arrivez à Villié-Morgon par la D86, puis la D18.

Issu du gamay noir à jus blanc, le Morgon est un vin rouge riche, charnu et puissant. Généreux et viril, aux nuances fruitées et il est l'un des dix crus du Beaujolais le plus adapté à la garde.

Ses arômes et son goût très particuliers lui ont valu un terme bien spécifique : on dit de lui qu'il « morgonne ».

Cousin du Bourgogne (issu du cépage pinot noir), les connaisseurs prétendent églement que le Morgon « pinote » et que si le « Morgon est le fruit d'un Beaujolais, il a le charme d'un Bourgogne ».

Son terrain est composé de sols granitiques, argileux, sableux et argilo-sableux, et les roches cristallines sont riches en oxyde de fer et manganèse. **La personnalité du Morgon est liée à ces schistes désagrégés et pyriteux qui composent son sol**, comme à la Roche pilée. Au mont du Py, des dépôts volcano-sédimentaires sont constitués de fragments « Pierres Bleues », diorites vert foncées.

MICHEL GUIGNIER

LES AMÉTHYSTES

Des vins authentiques



MORGON

CHIROUBLES
BROUILLY
BEAUJOLAIS

06 23 94 85 21

www.morgon-michel-guignier.com

VILLIÉ-MORGON

250 vigneron et villiatons (habitants) vivent au rythme de la vigne. Alors que le territoire de la commune s'étend sur 1874 hectares, l'altitude moyenne est de 281 mètres.

« Les sentiers du Gaulois », 20 km, vous permettent de découvrir la colline du Py et son panorama, le Hameau de Saint-Joseph ainsi que le point de vue depuis la Terrasse de Chiroubles.



Michel Guignier

« Pour moi, le terroir est le point de départ : il est à la racine de la transmission. »

« Par sa collaboration avec le cépage tourné vers le soleil, et le vigneron qui fait le lien par sa conscience, vient le raisin fruit de cette histoire commune. Ce fruit encore périssable devient, par le processus magique de la fermentation alcoolique, un nectar impérissable qui traverse le temps.

C'est pourquoi la terre doit être la plus vivante possible travaillée en culture biologique.

Avec la chimie c'est la répétition, la transmission est toujours la même.

Avec la culture biologique nous travaillons avec le vivant. Vient la mission de transformer : l'alchimie. L'histoire est en perpétuelle transformation et chaque année est différente.

La vigne et le vigneron s'enrichissent l'un par l'autre, au service d'une histoire commune. Le vin la partage.»

Pour le retour, vous prendrez la direction de Saint-Jean d'Ardières, passerez par Pizay, afin de rejoindre l'autoroute à Belleville-sur-Saône, ou préférerez repartir vers Villefranche-sur-Saône par la D306.