

# Domaine Comte de Monspey en Beaujolais



## Sommaire

- Une belle histoire de famille !
- Au coeur du Beaujolais
- Les cuvées du Domaine Comte de Monspey
- Les derniers articles côté magazine

## Une belle histoire de famille !

Pour comprendre l'histoire de ce domaine situé dans le [Beaujolais](#), revenons au début du XVII... Le domaine familial Comte de Monspey a été acheté en 1632 par Etienne de Monspey, un proche du roi Henri IV, afin d'y développer le savoir-faire viticole à l'image des délicieux vins du Beaujolais que nous connaissons aujourd'hui. Ce domaine, familial donc, est aujourd'hui géré par Paul et Loïc Gibert qui représentent la 12ème génération de la famille. Le savoir-faire est minutieusement transmis à chaque génération afin de conserver les techniques de vinification et d'élevage initialement amorcées il y a plusieurs siècles de là. Cette nouvelle génération de viticulteurs veille sur l'héritage familial, le regard tourné vers l'avenir : « Si nous sommes fiers de la tradition viticole dont nous héritons, nous espérons vous en transmettre une autre : celle du goût, du bon, du beau, du vrai. »

## Au coeur du Beaujolais

Ce domaine, du fait de son ancienneté et de son savoir-faire, est profondément inscrit dans l'histoire des vignobles du Beaujolais. Les vignes du domaine couvrent aujourd'hui 8,5 hectares et donnent naissance à des vins sous les appellations [Brouilly](#), [Chiroubles](#), Fleurie et Beaujolais Blanc.

## Les cuvées du Domaine Comte de Monspey

Commençons avec la cuvée du **Commandeur** de l'AOC Brouilly, l'une des cuvées signature du domaine. Issu de vieilles vignes, ce gamay révèle un bouquet riche de fruits noirs accompagnés de notes épicées de réglisse. Les tanins de ce vin sont soyeux offrent un équilibre parfait à ce vin gourmand et fruité. Il s'associe à merveille à des viandes rouges, des légumes confits, des desserts au chocolat ou à la noisette.

La cuvée **Vieilles Vignes** vous réglera tout autant. A la fois riche et charnu, ce vin propose un nez d'une belle intensité aromatique porté sur le fruit rouge. Cette gourmandise s'intensifie en bouche avec sa belle matière veloutée. Un écrasé de pommes de terre à la muscade, de la charcuterie ou un dessert aux fruits rouges mettra davantage en valeur ce vin de Brouilly.

**Le Débouché**, ce vin de l'AOC Fleurie est issue d'une parcelle de vignes de Gamay ayant entre 30 et 90 ans d'âge, la vinification à la bourguignonne permet une extraction optimale des arômes de fruits frais accompagnés de notes de fruits rouges et d'arômes floraux. Ce vin est ample, fruité et long en bouche. Nous vous le proposons avec une délicieuse mousse au chocolat qui le sublimerà.

Tournons-nous désormais vers la cuvée 100% Chardonnay Beaujolais-Villages. Ce vin blanc gourmand et frais répond à nos attentes avec ses arômes d'agrumes et d'épices. En bouche, des arômes de miel se perçoivent également. Un risotto aux légumes ou un fromage de chèvre se marieront parfaitement avec ce chardonnay.