



Florent Lebayle, Loïc Chuzeville
et Robert Riquelme.

CHAPITAL & CO

Des débuts prometteurs

Ce domaine a été créé récemment suite au rachat des 6,80 hectares du Domaine Bernard Desperrier, à Lantignié, fin 2022 par quatre entrepreneurs, deux Lyonnais et deux Parisiens. Ils avaient à cœur d'investir dans le Beaujolais pour des raisons évidentes de coût du foncier et de proximité avec la Cité des Gones. « Je suis natif de l'ouest lyonnais. J'ai toujours bu du

beaujolais, j'ai vendangé ici, j'ai des copains vigneron dans le Beaujolais et il y avait une forme d'évidence », explique Florent Lebayle, le gérant. Trente ares de Régnié et de Morgon ont été achetés et la conduite du domaine, qui couvre donc désormais 7,40 hectares, a été confiée à Loïc Chuzeville, un enfant du pays. 2023 est donc le premier « vrai » millésime de la nouvelle structure et d'emblée le ton est donné. Les mots sont une chose, les actes en sont une autre et l'ambition affichée de produire de belles cuvées se retrouve dans les trois cuvées présentées, deux parcelaires (Bel Air sur pierres bleues et Le Clos sur granites) et un assemblage, la cuvée ADN issue du secteur Appagnié sur pierres bleues. Le domaine se met en place avec une réflexion sur les cuvées, sur la vinification, l'élevage, mais les moyens ont été donnés au régisseur pour bien faire : table de tri, égrappoir, pressoir pneumatique, parc de fûts, tracteur, chenillard, groupe de froid. Le Domaine Chapital & Co entend bien commercialiser tous ses vins en bouteilles et il recherche des distributeurs, importateurs...

69430 Lantignié - Tél. 06 61 23 48 97

Beaujolais-villages

cuvée ADN rouge 2023 (11,90 €) - 92

Le millésime 2023 propose un vin très parfumé, intense, concentré, de fruits rouges et noirs (cerises confites, fraises des bois). Bouche fruitée, pure, fraîche, gourmande où l'on retrouve la sucrosité des fruits bien mûrs et charnus.

Beaujolais-villages

Bel Air rouge 2023 (14,90 €) - 91

Issue d'un terroir de pierres bleues et de schistes, cette cuvée révèle de beaux arômes de fruits noirs, de poivre... Le vin est dense, charnu, plein de fruit et bien équilibré.

Beaujolais-villages

Le Clos rouge 2023 (16,90 €) - 89

Un nez avec beaucoup de charme, intense, parfumé, précis. Notes de fruits rouges : framboises, cerises confites... Belle attaque en bouche, fraîche, fruitée, avec une pointe de violette.

ADN 2023

92

BEL AIR 2023

91

LE CLOS 2023

89

2- Revue numérique : Les Buvologues - Mars 2025

Article - «les culottés de Lantignié»

Coup de coeur de Guillaume BAROIN

LES BUVOLOGUES



C'est l'histoire de la reprise d'un domaine viticole de 7,5 hectares que quatre copains ont sauvé d'une extinction programmée en 2022. Tous amoureux du vin, d'âge et d'horizons différents, ils ont recruté Loïc, un vigneron qui avait fait ses armes en Suisse chez Marie-Thérèse Chappaz. *Le Chapital* produit aussi du Morgon et du Regnié mais c'est le Lantignié qui est l'ADN de leur gamme.

« Le Clos » est un premier vin ambitieusement réussi. De par sa riche densité de chair de cerise mûre il est au niveau d'un cru. Sa saveur complète fait le tour de la bouche. C'est sûr nous allons reparler de ce domaine...

16,90€ sur le site : www.chapital.fr

Port. Loïc : (+33) 07 61 92 66 97



DE GAUCHE À DROITE : FLORENT LEBAYLE, GÉRANT ET ASSOCIÉ, ROBERT RIQUELME ASSOCIÉ ET LOÏC CHUZEVILLE CHEF DE CULTURE



Coup de coeur de la rédaction - Guillaume Baroin



CHAPITAL & CO - 1284 Chemin des muriers
69430 Lantignié
www.chapital.fr

Chapital & Co

3- Analyse et notation -PM Oenologie Sàrl Rapport N° 3998 pour PM-Oenologie Oenologue Xavier Bagnoud



Rapport d'analyse

Beaujolais Lantignié - 2023	SO2 libre 17 mg/l	SO2 total 76 mg/l	Ac. totale 5.7 g/l	Ac.malique 0.1 g/l	Ac.lactique 1.0 g/l	Sucre G/F 1.1 g/l	Alcool 13.9 vol%	Ac.volatile 0.51 g/l	pH 3.38
--	----------------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	------------------------	----------------------	---------------------	-------------------------	------------

Dégustation : C'est un très joli vin.

La robe est foncée avec de reflets rouge, aucune note de maturité. C'est presque la robe idéale pour un Gamay même si on aimerait avoir plus de reflets violacés, plus typique du Gamay.

Le bouquet est ample, de très bonne qualité, sur la mûre fraîche et la cerise noire. Si le nez de ce vin est magnifique, ici encore on aurait pu avoir plus de fruits typiques du Gamay, des notes plus de primeurs. Certes, on est ici plus sur un Gamay de garde que sur un Gamay frais et fruité.

La structure en bouche est parfaite avec une belle amplitude. Il n'y a ni amertume ni tanins, ce qui est très appréciable pour un Gamay.

L'alcool de l'étiquette (13.5% Vol) est 0.44 % Vol. plus haut que l'alcool réel mais ça reste dans la norme. Alcool peut-être un peu haut pour un Gamay, même si c'est un Gamay de garde comme celui-ci.

L'acidité est parfaite pour un Gamay (exprimée ici en acide tartrique).

Le volatile est parfait pour un Gamay.

La FML est terminée à 100%

Il y a 1.1 g/l de sucres résiduels ce qui est appréciable à la dégustation.

Le SO2 libre est beaucoup trop bas pour un vin en bouteilles, L'idéal pour préserver les qualités de ce vin sur quelques mois aurait été de 28 mg/l.

Le SO2 Total est suffisant, en ordre.

Note globale de ce vin : 92 / 100 points, excellent

ADN 2023

92



Xavier Bagnoud:

Oenologue suisse depuis 1985
Dirigeant de la R&D Provins Valais
Enseignant à l'ECA de Châteauneuf
Président de l'union suisse
des oenologues
Chroniqueur



CHAPITAL & CO - 1284 Chemin des muriers
69430 Lantignié
www.chapital.fr

Chapital & Co

4- client coffret - <https://labelleattention.com/>
Coffret du mois - Morgon le clachet



LA BELLE INFO

LE COFFRET DU MOIS
"MORGON DE TOI"

Le printemps est enfin là ! C'est le moment idéal pour se faire plaisir ou faire plaisir avec un coffret raffiné et gourmand. Découvrez notre coffret exclusif qui allie saveurs exquises et engagement pour la nature.

Une découverte vinicole: Morgon "Le Clachet" de Chapital and Co. Le chocolat Valrhona, un incontournable

Nous sommes ravis de vous présenter Chapital & Co, notre nouveau fournisseur, qui propose ce sublime Morgon "Le Clachet" 2023. Un vin rouge élégant aux notes de fruits rouges et d'épices, parfait pour accompagner vos repas printaniers.

Que serait le printemps sans une touche chocolatée ? Valrhona signe une gourmandise irrésistible: Duo de Billes Croquantes Lait Caramélia. Une explosion de saveurs entre chocolat au lait fondant et cœur croustillant au caramel.

«Une découverte vinicole: Morgon "Le Clachet" de Chapital and Co. Nous sommes ravis de vous présenter Chapital & Co, notre nouveau fournisseur, qui propose ce sublime Morgon "Le Clachet" 2023. Un vin rouge élégant aux notes de fruits rouges et d'épices, parfait pour accompagner vos repas printaniers.



CHAPITAL & CO - 1284 Chemin des muriers
69430 Lantignié
www.chapital.fr

Chapital & Co

5- Journal local

Dégustation pro avec les vignerons de Lantignié

Opération séduction des pros à Lyon pour Les Vignerons de Lantignié

En marge du Sirha 2025, huit domaines ont fait déguster leur production au Café du peintre : une action qui s'inscrit dans une campagne de promotion des vins du village.



Une trentaine de professionnels a goûté les vins des huit domaines présents au sein du restaurant lyonnais.

Alors que le Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation (Sirha) battait son plein à Lyon du 23 au 27 janvier, le groupe Les Vignerons de Lantignié a profité de l'occasion pour organiser une dégustation à destination des professionnels du secteur vendredi 24 janvier. C'est au restaurant le Café du peintre du chef Maxime Périer-Têtedoie qu'une trentaine de professionnels – des restaurateurs lyonnais et quelques cavistes – ont pu découvrir les vins de huit domaines de Lantignié. Les vignerons présents à l'événement – les domaines Alexandre Burgaud, du Chapital, Jean-Paul Dubost, le château Les Allouettes ainsi que les domaines Laurent Lagrange, de Vernus, de Montmerond et du Basti – ont fait déguster quelques millésimes des années précédentes dont des crus comme des brouilly, fleurie et morgon, mais aussi et surtout leurs beaujolais-villages 2023, ou plutôt beaujolais-lantignié comme eux les qualifient. "Notre démarche, c'est vraiment de faire identifier le village", explique Jean-Paul Dubost, vigneron engagé dans cette opération. Depuis 2024, le groupe s'est lancé dans une campagne de promotion de leurs vins à destination des professionnels, avec une première dégustation juste après la sortie des beaujolais nouveaux à Beaune, au bar La Part des anges. "C'est un bar très reconnu des professionnels : on avait reçu les principales maisons d'export et agents en vin de Beaune qui nous avaient fait de très bons retours", souligne Jean-Paul Dubost.

Du grain à moudre pour une future appellation

Cette nouvelle rencontre avec des professionnels des cafés-hôtel-restaurant a un peu plus conforté les vignerons dans leur démarche. "On a senti qu'il n'y avait plus beaucoup d'allergie des Lyonnais aux vins de notre région, l'image est meilleure, ça a été très positif", commente Jean-Paul Dubost. Les actions de ce groupe, qui rassemble plutôt des vignerons travaillant en conventionnel, viennent s'ajouter à celles du groupe Vignerons et terroirs de Lantignié, cherchant à faire reconnaître les spécificités de ce terroir du Beaujolais avec, en ligne de mire, l'obtention d'une appellation d'origine contrôlée qui ferait de Lantignié un cru à part entière. "Pour se faire connaître, on passe d'abord par les prescripteurs comme les restaurateurs", explique Jean-Paul Dubost. Dans le travail pour l'appellation engagé auprès des ODG, de l'Inao (NDR : Institut national de l'origine et de la qualité) et de toutes les organisations professionnelles, on vous demande toujours de justifier de la reconnaissance des vins, à la fois commerciale et de notoriété : tout ça nourrit le dossier pour pouvoir avancer auprès de l'Inao". Une nouvelle dégustation de ce type est d'ailleurs envisagée en juin, en dehors de l'Hexagone. "On aimerait faire déguster les vins de Lantignié au restaurant du parlement européen à Bruxelles", confie Jean-Paul Dubost.

■ Zoé Besle



CHAPITAL & CO - 1284 Chemin des muriers
69430 Lantignié
www.chapital.fr

Chapital & Co