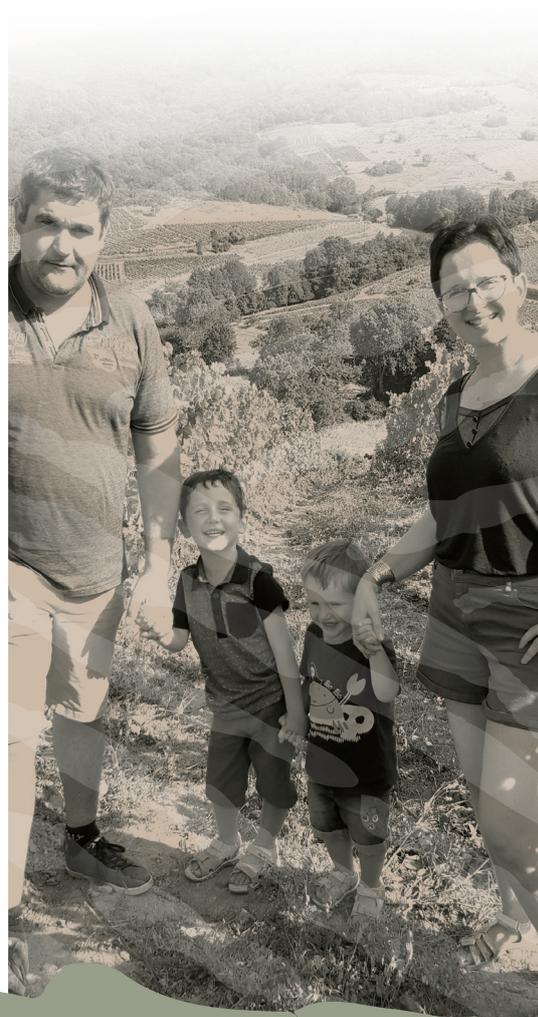


Sophie et Guillaume Joncy

FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1619



« Si vous venez à notre rencontre, fermez les yeux.
Partez avec la famille Joncy, à travers les siècles, découvrir des terroirs d'exception,
gravir les versants des collines, partager les traditions d'artisans passionnés
et laissez vous attendrir par les merveilles de la nature. »

Sophie et Guillaume Joncy

Horaires d'ouverture

Bureau ouvert du Lundi au Vendredi de 9h à 17h

Afin que l'on vous réserve la meilleure disponibilité, nos visites et dégustations se font
uniquement sur rdv (du Lundi au Dimanche + jours fériés)

Vignerons dans la famille depuis 1619, nous unissons avec passion nos différences pour vous offrir des vins de haute qualité. Le travail de la vigne s'effectue en grande partie à la main. Attachés au terroir, à l'agroécologie et à l'environnement, nous produisons des vins en agriculture biologique et avons obtenu le label AB. La vinification mêle tradition et modernité, ce qui permet d'obtenir des cuvées à la fois typiques et uniques. Situé au milieu des vignes à Quincié, le Domaine est exposé plein sud avec une vue magnifique sur le Mont Brouilly.

« La passion devient une force lorsqu'elle trouve une issue dans le travail de nos bras, l'adresse de notre main et la créativité de notre esprit. »



« La force du vigneron, c'est de sublimer et révéler ses terroirs, mettre en lumière le sol, le climat et sa passion »

LES GRAINS



Chardonnay

Vin de cépage exprimant pleinement sa typicité. Vin frais et fruité.

👨‍🍳 Apéritif, salade.

75 cl.



NOUVEAU

Viognier

Vin de cépage exprimant pleinement sa typicité. Vin suave et fruité.

👨‍🍳 Apéritif, fromage.

75 cl.



Gamay rosé

Vin de cépage exprimant pleinement sa typicité. Vin fruité et rafraichissant.

👨‍🍳 Apéritif, barbecue.

75 cl.



Syrah

Vin de cépage exprimant pleinement sa typicité. Vin gourmand et rafraichissant.

👨‍🍳 Charcuterie, fromage.

75 cl.



Pinot

Vin de cépage exprimant pleinement sa typicité. Vin profond et gourmand.

👨‍🍳 Charcuterie, fromage.

75 cl.

LES BULLES



Tendance

Pétillant blanc Viognier. Vin frais avec des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, il revêt une robe jaune brillante aux reflets verts et une délicate finesse en bouche.

👨‍🍳 Apéritif. Peut être accompagné d'une crème de cassis, de pêche, de griotte ou de litchi.

75 cl.



Folie

Pétillant rosé sec. Vin festif avec des arômes de framboises, de raisins frais et quelques notes de pêche, il revêt une robe rose saumonée et une délicate fraîcheur en bouche.

👨‍🍳 Apéritif, dessert.

75 cl.

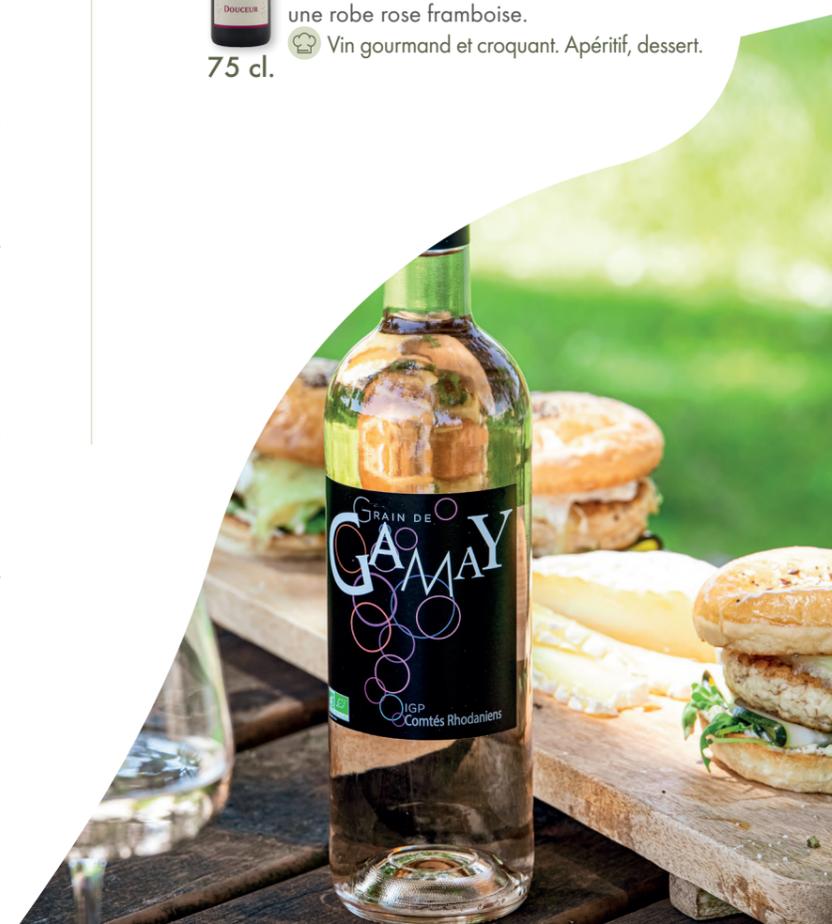


Douceur

Pétillant rosé doux. Vin aromatique, sucré et peu alcoolisé avec des arômes de petits fruits rouges et de pétales de rose, il revêt une robe rose framboise.

👨‍🍳 Vin gourmand et croquant. Apéritif, dessert.

75 cl.



LES EMPREINTES

Quincié est la terre chère, le cœur de la Famille Joncy, qui y a laissé son empreinte depuis 9 générations.



Beaujolais Quincié Blanc - Empreinte
Vin frais et souple, avec des arômes subtils de fruits du verger et des notes de fleurs blanches et noisette, il revêt une belle couleur or jaune et une belle finesse en bouche.

Entrées, Viandes blanches et poissons.

75 cl. / 1,5 L



Beaujolais Quincié Rouge - Empreinte
Vin fruité et gourmand, avec des arômes de fruits des bois, il revêt une robe rubis étincelante et une belle finition minérale en bouche.

75 cl. / 1,5 L

LES PARCELLAIRES

Ces vins sont issus de sélections parcellaires des meilleurs terroirs, climats et lieux-dits de notre vignoble. Étiquette en papier éco-responsable recyclé à base de rafle et pépins de raisin.



Bourgogne Blanc - Les Jonnerys
Vin frais et souple, avec des arômes subtils d'agrumes et des notes de fleurs blanches et noisette, il revêt une belle couleur or pâle et une belle finesse minérale en bouche.

Entrées, Viandes blanches et poissons.

75 cl.



Régnié - Les Bulliat
Vin souple et gourmand tel un panier de fruits rouge accompagné d'une note épicée et minérale, il revêt une très belle robe rubis. Subtil équilibre en bouche.

Entrées chaudes, pâtes, poissons.

75 cl.



Chiroubles - Le Pont

Vin fin, fruité et élégant avec des arômes de kirsch, de violette et de pivoine, il revêt une robe rouge éclatante.

Entrées, viandes blanches, volailles

75 cl. / 1,5 L



Côte de Brouilly - Chavannes

Vin fin, équilibré et tannique avec des arômes de fruits rouges et un équilibre minéral, il revêt une robe rubis aux beaux reflets violines.

Viandes rouges, viandes en sauce, fromages.

75 cl. / 1,5 L



Morgon - Corcelette

Vin généreux, puissant et charpenté, avec des arômes de cerise et de prune, il revêt une robe grenat profond et une belle longueur en bouche.

Viandes rouges, viandes en sauce, fromages.

75 cl.



NOUVEAU

Moulin à Vent En Morier

Vin charpenté aux tannins soyeux, avec des arômes de cerises et des notes de pivoines, il revêt une robe rouge pourpre intense.

Viandes et fromages affinés.

75 cl.



LES EPHÉMÈRES

NOUVEAU - 4 cuvées parcellaires pour mettre en avant notre beau village de Quincié, à déguster et savourer en fonction des saisons.



Ephémère de Printemps -

Quincié - Vitry

Panier de fruits rouges gourmand et minéral.

Plat végétarien, pâtes, cuisine du monde.

75 cl.



Ephémère d'Été -

Quincié - Pont de Cherves

Panier de framboises et groseilles, fruité et rafraichissant, subtil final minéral.

Planches apéritives, tapas, barbecue.

75 cl.



Ephémère d'Automne -

Quincié - Les Jonnerys

Panier de fruits des bois et réglisse généreux et tannins fins.

Volaille, veau, porc, fromages frais.

75 cl.



Ephémère d'Hiver -

Quincié - Chavagnon

Panier de cerises et de prunes généreux, tannins soutenus, belle longueur en bouche.

Bœuf, fromages affinés.

75 cl.

LA TRAD'NAT

Ce vin pénètre les secrets de la nature. Non filtré sans intrant, levures indigènes, aucun ajout de sulfite



Beaujolais-Villages

Très proche du terroir au nez, il revêt une belle robe rubis.

Charcuterie, viandes.

75 cl.



LES INSOLITES

 **Eclat d'Automne**
Vin liquoreux, vendangé aux premières gelées, avec des arômes de fruits exotiques et fruits confits.
👨‍🍳 Apéritif, foie gras, dessert chocolaté.
75 cl.

 **Opaline**
Cette parcelle sur les hauteurs de Quincy en vieille vigne donne ce Rosé délicat et aérien.
👨‍🍳 Apéritif haut de gamme, langouste ou homard
75 cl.

 **Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs**
Vin brillant avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, il revêt une magnifique robe or blanc.
👨‍🍳 Apéritif haut de gamme, soupe de fruits, gâteau d'anniversaire, pièce montée.
75 cl.

LES DÉESSES DE LA TERRE

NOUVEAU - disponible fin 2023

Revenir aux fondamentaux, à notre héritage avec cet élevage en amphore

 **Cérés - Moulin à Vent**
En cours d'élevage
75 cl.

 **Gaïa - Côte de Brouilly**
En cours d'élevage
75 cl.

LES INATTENDUS

 **Idylle - Quincy**
Parcelle exposée soleil levant. Vendanges au lever du jour. On ne garde que les plus beaux raisins qui sont élevés en demi-muits pendant 12 mois.
👨‍🍳 Langoustines, huîtres ou noix de Saint-Jacques.
75 cl.

 **Intuition - Quincy**
Parcelle de vigne qui a 100 ans. On ne garde que les beaux raisins qui sont macérés puis élevés en fut pendant 18 mois.
👨‍🍳 Saint-Jacques, veau, poulet de bresse.
75 cl.

 **Irrésistible - Pinot Noir**
Micro parcelle travaillée à la pioche, la structure plus concentrée du raisin justifie d'une sélection puis d'un élevage long et spécifique. La fraîcheur des futs dans la cave voutée permet un élevage en douceur.
👨‍🍳 Côte de boeuf maturée tournedos, fromages affinés.
75 cl.

 **Insouciant - Syrah**
Micro parcelle où nous sélectionnons les plus belles grumes, la structure plus concentrée du raisin justifie d'une sélection puis d'un élevage long et spécifique. La fraîcheur des futs dans la cave voutée permet un élevage en douceur.
👨‍🍳 Côte de boeuf maturée, caille farcie au foie gras, pigeon rôti sauce airelle, fromages affinés.
75 cl.



Les Délices de Sophie



Pour les amoureux des bonnes choses, Sophie met à l'honneur des délices salés ou sucrés, tous plus savoureux et gourmands les uns que les autres, travaillés à partir de raisins en cépage Gamay ou Chardonnay

LES VINAIGRES

Des Vinaigres natures et aromatisés pour sublimer vos préparations -50cl. Vieillesse pendant minimum deux ans. Echalotes, romarins et noix de notre jardin bio, certifiés agriculture biologique.

 **Vin Rouge**
Vinaigre vif et fruité.
👨‍🍳 Idéal pour accompagner les salades et crudités.

 **Vin Blanc**
Vinaigre doux et fruité.
👨‍🍳 Idéal pour relever vos plats de poissons, légumes cuits et vos salades.

 **Vin Rouge Echalotes**
Vinaigre vif et intense.
👨‍🍳 Idéal pour les fruits de mer, les huîtres, tomates ou poireaux.

 **Vin Blanc Echalotes**
Vinaigre doux et intense.
👨‍🍳 Parfait pour déglacer les coquillages et crustacés, accompagne les légumes et marinades de viandes blanches.

 **Vin Rouge Romarin**
Vinaigre fruité et intense.
👨‍🍳 Accompagnera parfaitement volaille, lapin et pomme de terre.

 **Vin Blanc Noix**
Vinaigre doux et fruité.
👨‍🍳 Convient aux salades d'endives, aux préparations à base de fromage comme le Roquefort.

LES JUS DE RAISIN

Des jus de raisin pour le bonheur des petits et des grands. 100 % naturel, fabrication artisanale. Certifiés bio. Raisins récoltés à la main au petit matin pour en garder toute la fraîcheur.

 **Jus de raisin Gamay & Chardonnay**
Jus Gamay : Goût très fruité avec des notes de cassis et de fruits rouges.
Jus Chardonnay : Goût de fruits frais explosifs, ronds, aux arômes de poires et notes miellées.
1 L

LES CHOCOLATS

Uniquement pour les Fêtes de fin d'année



Chocolat au Vin
Mélange surprenant, rempli de douceur et d'onctuosité. Mélange subtil d'une ganache chocolat noir Lichu (Vietnam) avec nos cuvées. Côte de Brouilly et Eclat d'Automne. (Boite de 6. pièces - chocolats non alcoolisés).



Accès

249 route du Chavagnon
69430 Quincié-en-Beaujolais



ÉVÈNEMENTS

- PAUSE GOURMANDE - Printemps -
- BIENVENUE EN BEAUJONOMIE - Juin / Juillet -
- ROSÉ NUITS - Été -
- VENTES PRIVÉES - Septembre -
- PORTE OUVERTE - Dernier week-end de Novembre -

domaine.joncy@orange.fr

  @Domaine Joncy

04 74 04 33 29 • www.domaine-joncy.com

