



DOMAINE
LATHUIÈRE
GRAVALLON



L'HISTOIRE

Racine familiale

Depuis 1875 le vin a toujours fait partie de notre histoire familiale.

Cathy et Cédric Lathuilière ont repris le flambeau en 2005.

Respectueux du savoir-faire acquis de nos ancêtres au fil de ces nombreuses années et à l'écoute de notre terroir, nous essayons de contenter au mieux dame nature, en élaborant des vins fruités de terroir avec un parfait équilibre entre la tradition et la modernité.



Certifié HVE (Haute Valeur Environnemental) Niveau 3 en Mars 2019. Label reconnu comme AB, Demeter etc... Nous nous inscrivons dans une démarche responsable où l'observation et le respect de la nature sont déterminants.

LES CHIFFRES DU DOMAINE

Les Surfaces : Surface totale : 10 ha situés au Coeur du Beaujolais et répartis sur 5 communes.

Beaujolais : 1 ha

Beaujolais Blanc : 1 ha 16a

Beaujolais villages : 65 ares

Fleurie : 1 ha 79ares (climat La Madone et Grand Pré)

Morgon : 3ha 77a (climat Corcelette)

Brouilly : 1ha 82ares (climat Pisse Vieille)

La Commercialisation

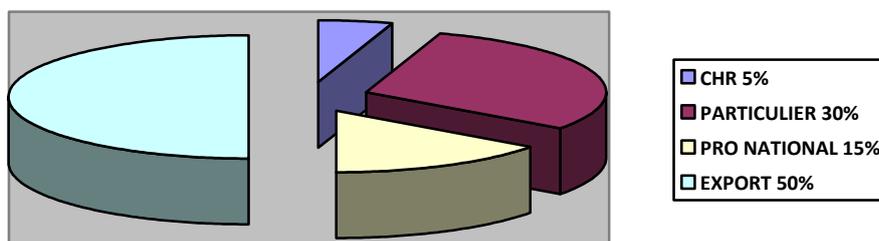
30 % Particuliers

5 % CHR

15 % Pro National

50% Exportation

Les vendanges sont manuelles et étalées selon la maturité des terroirs.



MÉTHODE DE CULTURE

Je travaille plutôt dans un esprit authentique et traditionnel. Je privilégie le travail du sol ou l'enherbement naturel dans toutes mes parcelles mécanisables.

Les vendanges sont manuelles, avec un tri minutieux de la récolte pour ne garder que le meilleur des raisins.

En ce qui concerne la protection phytosanitaire, nos vignes sont suivies en lutte raisonnée, nous essayons de minimiser au maximum les traitements.

Depuis maintenant 10 ans, dans nos parcelles les plus mécanisables, aucun désherbant n'est appliqué.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE DE NOS VINS

Je travaille sans intrants en vinification et suis très peu interventionniste. La vinification est traditionnelle, plus communément appelée semi carbonique, elle va durer de 8 à 16 jours selon les appellations, les terroirs, les cuvées, ce n'est qu'après, pendant l'élevage, que se différencieront les différentes cuvées tel que le Morgon Corcelette et Morgon Vieille Vigne, Brouilly Pisse Vieille et Brouilly Vieille Vigne etc...

Sur certaines cuvées un égrappage est effectué pour apporter de la souplesse et du fruit.

Chaque terroir est vinifié dans des cuves de petites à moyennes capacités qui seront ainsi assemblées après une dégustation selon leurs originalités et leurs structures.

Dès la fermentation malolactique terminée certain de nos vins s'affineront pendant période de 3 – 6 ou 12 mois dans nos fûts et ½ muids de chêne.

Au printemps, après une légère filtration, les vins seront mis en bouteilles par nos soins au Domaine pour être ensuite commercialisés et livrés à votre appréciation pour votre plaisir et votre plus grande satisfaction.

NOUVELLE CUVÉE NATURE

Sur le millésime 2018 nous avons créé une nouvelle cuvée **nature**. Elle est vinifiée sans soufre ni levure ajoutée. Juste un petit ajout de soufre à la mise en bouteille pour la stabilité du vin (Maximum 30mg/l). C'est un vin sur le fruit cerise, fraise mure.

Cette cuvée est en Beaujolais Villages, elle s'appelle **GAM** « **Jamais sans mon Gamay** ».



NOUVELLE GAMME BY CÉDRIC LATHUILLIÈRE



By Cédric Lathuilière

Une sélection de partenaires hautements qualitatifs, reconnu pour leurs exigences et leurs démarches environnementales



Pour le millésime 2017 nous avons créé une nouvelle gamme de vin « By Cédric Lathuilière » Nous sélectionnons méticuleusement des vigneron avec des méthodes de culture et de vinification idem aux nôtres. Après dégustation nous sélectionnons le vin que nous allons vous proposer et qui ravira vos papilles.

A terme nous souhaitons proposer tous les crus du Beaujolais. Demandez-nous et nous trouverons pour vous le vin qui vous convient.

RÉCOMPENSES

Wine Entusiast :

Brouilly Pisse Vieille 2020 90/100
Fleurie La Madone 2020 91/100
Morgon Vieille Vignes 2020 92/100
Beaujolais Villages 2017 89/100
Fleurie 2017 91/100

Morgon Corcelette 2017 91/100
Morgon Vieille Vigne 2016 et 2018 93/100
Morgon Les Chames By Cédric Lathuilière 2017 2018 93/100

Decanter : -Fleurie Grand Pré 2018 90/100
-Morgon Corcelette 2016 Médaille de Bronze

Concours des vignerons indépendants : - Brouilly Pisse Vieille 2015 et 2018 Médaille d'or
-Beaujolais Blanc Roche Noire 2016 et 2017 Médaille d'or

Revue des vins de France : 89/100 Fleurie La madone 2018
89/100 Fleurie La Madone 2019
15/20 Morgon Vieilles vignes 2018

Bourgogne aujourd'hui : 15/20 Morgon Vieilles vignes 2018
14.5/20 Brouilly Vieille Vignes 2018
15/20 Fleurie Grand Pré 2019
15/20 Brouilly Pisse vieille 2019

Gilbert et Gaillard International Challenge :
Brouilly Pisse Vieille 2020 91/100
Fleurie La Madone 90/100
Morgon Corcelette 2020 91/100
Beaujolais Blanc Roche noire 2021 Médaille d'OR

CONTACT :

Vigneron : Cédric Lathuilière 06.80.00.52.05- cedric@lathuiliere.fr

Commerciale : Cathy Lathuilière 06.25.33.26.60 – cathy@lathuiliere.fr

Comptabilité : Cathy Lathuilière 04.74.04.23.23 – domaine@lathuiliere.fr

Logistique : Cédric Lathuilière 06.80.00.52.05 – cedric@lathuiliere.fr



EARL Gravallon-Lathuilière - 52 Chemin de la Gravelle, Le Truges, 69 910 Villié-Morgon France

Tel : 04.74.04.23.23 Port : 06 80 00 52 05

E-Mail : lathuiliere@gravallon.fr ; Notre site : www.lathuiliere.fr



DOMAINE
LATHUIÈRE
GRAVALLON



Beaujolais Blanc

Roche Noire

100 % CHARDONNAY

Fin et Parfumé



EARL Gravallon-Lathuilière
52 Chemin de la Gravelle, Le Truges
69 910 Villié-Morgon France
Tel :0033 (0)4.74.04.23.23
E-Mail :domaine@lathuiliere.fr

L'empreinte des terroirs

La griffe de Cédric

⇒ Origine : 1ha 16 ares de vignes exposées Est

⇒ Encépagement : 100% Chardonnay

⇒ Terroir : Sol granitique - Calcaire

⇒ Densité de plantation : 8 000 pieds / ha

⇒ Age moyen de la vigne : 10 ans

⇒ Rendement moyen : 70 hl/ha

⇒ Vinification : Pressurage, débourage. Fermentation alcoolique et élevage en cuve inox. Vinification à basse température 12 à 16°C. Pas de malo.

⇒ Production : 8 000 bouteilles

⇒ Style : Avec sa robe jaune paille ce vin laisse apparaître des arômes de fleur blanche et de pêche. Sa bouche garnie fine et élégante lui apporte toutes les caractéristiques d'un grand Beaujolais Blanc.

⇒ Garde : 5-6 ans pour garder toute sa jeunesse.



GAM Beaujolais-Villages

Vin nature

100 % GAMAY

Fruité et Gourmand



EARL Gravallon-Lathuillère
52 Chemin de la Gravelle, Le Truges
69 910 Villié-Morgon France
E-Mail : domaine@lathuilere.fr

L'empreinte des terroirs

Beaujolais de Fête

« Vin de copain »

⇒ Origine : 65ares répartie sur deux terroirs très distincts l'un en plaine l'autre en coteau « Les Extrêmes ».

⇒ Terroir : La moitié est en plaine terrain argileux, et l'autre moitié est sur nos coteaux terrain sablo-granitique.

⇒ Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc.

⇒ Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

⇒ Age moyen de la vigne : 60 ans

⇒ Rendement moyen : 56 hl/ha

⇒ Production : 8000 bouteilles

⇒ Vinification : La cuvaion se fait rapidement pour n'extraire que le fruit (5 à 8 jours). Sans addition de Levure ni SO₂ nous laissons travailler ce petit nectar. La FML se fait alors naturellement. Juste un petit ajout de So₂ à la mise en bouteille pour la stabilité des vins (-de 30mg/l).

⇒ Elevage : en cuves.

⇒ Style : Avec sa robe grenat ce vin laisse apparaître des arômes de fruit rouges. Sa bouche garnie fine et élégante lui apporte toutes les caractéristiques d'un Beaujolais-villages de nos coteaux. Vin qui se boit facilement sans réfléchir. Vin Plaisir, vin de copain.

⇒ Garde : A déguster dans l'année pour son fruit, mais peu se garder 3-4 ans



Fleurie La Madone

100 % GAMAY

Fin et Parfumé



EARL Gravallon-Lathuilière
52 Chemin de la Gravelle, Le Truges
69 910 Villié-Morgon France
Tel : 0033 (0)4.74.04.23.23
E-Mail : domaine@lathuilere.fr

L'empreinte des terroirs Beaujolais de Caractère

Le Fleurie La Madone remplace notre Fleurie Grand pré traditionnel à partir du millésime 2020. Vous retrouverez le même style de vin.

⇒ Origine : 1ha33 ares de vignes exposées plein Sud sur la commune de Fleurie juste au-dessous de la Madone de Fleurie.

⇒ Terroir : arène granitique léger

⇒ Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc.

⇒ Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

⇒ Age moyen de la vigne : 50 ans

⇒ Rendement moyen : 56 hl/ha

⇒ Production : 12 000 bouteilles

⇒ Vinification : Nous vendangeons manuellement, avec un tri minutieux des raisins, nous ne gardons que les meilleurs. Nous pratiquons l'égrappage partiel pour rendre les tannins plus souples. C'est une vinification Beaujolaise traditionnelle. Les vins vont cuver 8 à 12 jours avec maîtrise des températures.

⇒ Elevage : en cuves.

⇒ Style : Ce terroir nous livre une robe d'un rubis intense et profond, des arômes plus floraux que fruité, voir quelques notes minérales en fin de bouche.

⇒ Garde : Ce vin qui nous offre finesse et joie, a un potentiel de garde de 3 à 5 ans.



DOMAINE
LATHUIÈRE
GRAVALLON



Brouilly Pisse Vieille

100 % GAMAY

Fruité et Gourmand



EARL Gravallon-Lathuilière
52 Chemin de la Gravelle, Le Truges
69 910 Villié-Morgon France
Tel : 0033 (0)4.74.04.23.23
E-Mail : domaine@lathuiliere.fr

L'empreinte des terroirs Beaujolais de Caractère

⇒ Origine : 1ha 39ares de vignes exposées plein Sud sur la commune de Cercié, au lieu-dit Pisse Vieille.

⇒ Terroir : sols caillouteux d'alluvions anciens

⇒ Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc.

⇒ Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

⇒ Age moyen de la vigne : 50 ans

⇒ Rendement moyen : 56 hl/ha

⇒ Production : 12 000 bouteilles

⇒ Vinification : Nous vendangeons manuellement, avec un tri minutieux des raisins, nous ne gardons que les meilleurs. Nous pratiquons l'égrappage partiel pour rendre les tannins plus souples. C'est une vinification Beaujolaise traditionnelle. Les vins vont cuver 8 à 12 jours avec maîtrise des températures.

⇒ Elevage : en cuves.

⇒ Style : Ce terroir nous livre une robe d'un rubis intense et profond, des arômes plus fruités que floraux avec une évocation franche de petits fruits rouges, de griottes, voir quelques notes minérales qui restituent le bouquet du Gamay.

⇒ Garde : Ce vin qui nous offre finesse et joie, a un potentiel de garde de 3 à 5 ans.



DOMAINE
LATHUIÈRE
GRAVALLON



Morgon Corcelette

100 % GAMAY

**Vin sur le Fruit
Intense et généreux**



EARL Gravallon-Lathuilière
52 Chemin de la Gravelle, Le Truges
69 910 Villié-Morgon France
Tel :0033 (0)4.74.04.23.23
E-Mail :domaine@lathuiliere.fr

L'empreinte des terroirs Beaujolais de Caractère

⇒ Origine : 3ha 77a sur le climat Corcelette exposés Sud/ Sud- Est sur la commune de Villié-Morgon .

⇒ Terroir : granitique léger

⇒ Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc.

⇒ Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

⇒ Age moyen de la vigne : 50 ans

⇒ Rendement moyen : 50 hl/ha

⇒ Production : 40 000

⇒ Vinification : Nous vendangeons manuellement, avec un tri minutieux des raisins, nous ne gardons que les meilleurs. C'est une vinification Beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec grillage pour le marc afin d'extraire un maximum de couleur et de tannins. Les vins vont cuver 10 à 16 jours avec maîtrise des températures.

⇒ Elevage : en cuves.

⇒ Style : Ce terroir nous donne des arômes de kirsch, de fruits murs à noyaux avec une robe grenat.

⇒ Garde : En bouche, ce vin, à la fois gouleyant et corsé a un potentiel de garde de 3 à 9 ans.

DOMAINE
LATHUIÈRE
GRAVALLON



Morgon Vieille Vigne

100 % GAMAY

Intense et Généreux



EARL Gravallon-Lathuilière
52 Chemin de la Gravelle, Le Truges
69 910 Villié-Morgon France
Tel :0033 (0)4.74.04.23.23
E-Mail :domaine@lathuiliere.fr

L'empreinte des terroirs : Beaujolais d'Exception (Cuvée longue conservation, passé en fûts)

⇒ Origine : C'est un assemblage de Vieilles vignes qui ont entre 70 et 100 ans. Elles sont exposées plein Sud.

⇒ Terroir : granitique léger

⇒ Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc.

⇒ Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

⇒ Age moyen de la vigne : 90 ans

⇒ Rendement moyen : 35 hl/ha

⇒ Production : 5 000 à 8 000 bouteilles

⇒ Vinification : Nous vendangeons manuellement, avec un tri minutieux des raisins, nous ne gardons que les meilleurs. C'est une vinification Beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec grillage pour le marc afin d'extraire un maximum de couleur et de tannins. Les vins vont cuver 10 à 12 jours avec maîtrise des températures.

⇒ Elevage : Le vin est passé en fût de 7-8 ans et en foudre entre 12 mois et 18 mois. Ce vin alors mis en bouteille.

⇒ Style : Avec une robe rubis foncé ce vin laisse apparaître des arômes de fruits rouge très prononcés et peu à peu une note finale boisée ne masquant pas ce fruité du Morgon. Ce vin robuste s'affine en vieillissant et donne des notes de pinot noir, on dit alors qu'il " Morgonne".

⇒ Garde : Ce vin peut se garder jusqu'à 10-12 ans suivant les années. Mais il sera à son apogée entre 3 et 8 ans.

DOMAINE
LATHUIÈRE
GRAVALLON



Brouilly Vieilles Vignes

100 % GAMAY

Intense et Généreux



EARL Gravallon-Lathuilière
52 Chemin de la Gravelle, Le Truges
69 910 Villié-Morgon France
Tel : 0033 (0)4.74.04.23.23
E-Mail : domaine@lathuiliere.fr

L'empreinte des terroirs : Beaujolais d'Exception (Cuvée longue conservation, passé en ½ muids)

⇒ Origine : 43a 70ca de vigne exposée plein Sud sur la commune de Cercié, au lieu-dit Pisse Vieille.

⇒ Terroir : sols caillouteux d'alluvions anciens

⇒ Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc.

⇒ Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

⇒ Age moyen de la vigne : 70 ans

⇒ Rendement moyen : 40 hl/ha

⇒ Production : 2000 bouteilles

⇒ Vinification : Nous vendangeons manuellement, avec un tri minutieux des raisins, nous ne gardons que les meilleurs. Nous pratiquons l'égrappage partiel pour rendre les tannins plus souples. C'est une vinification Beaujolaise traditionnelle. Les vins vont cuver 10 à 18 jours avec maîtrise des températures.

⇒ Elevage : Le vin est passé en ½ muids 4 mois. Ce vin alors mis en bouteille, est non filtré.

⇒ Elevage : ½ muids 4 mois

⇒ Style : Ce terroir nous livre une robe d'un rubis intense et profond, très aromatique, des arômes très fruités avec une évocation franche de petits fruits rouges, de griottes, voir quelques notes minérales qui restituent le bouquet du Gamay. En fin de bouche et aux nez, ces notes toastées rappellent ce petit élevage en bois.

⇒ Garde : Ce vin qui nous offre finesse et joie, a un potentiel de garde de 6 à 8 ans.

DOMAINE
LATHUIÈRE
GRAVALLON



Fleurie Vieilles Vignes

100 % GAMAY

Fin et Parfumé



EARL Gravallon-Lathuilière
52 Chemin de la Gravelle, Le Truges
69 910 Villié-Morgon France
Tel : 0033 (0)4.74.04.23.23
E-Mail : domaine@lathuilier.fr

L'empreinte des terroirs : Beaujolais d'Exception (Cuvée longue conservation, passé en ½ muids)

⇒ Origine : 1ha33 ares de vigne exposées plein Sud sur la commune de Fleurie juste au-dessous de la Madone de Fleurie.

⇒ Terroir : arène granitique léger

⇒ Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc.

⇒ Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

⇒ Age moyen de la vigne : 50 ans

⇒ Rendement moyen : 56 hl/ha

⇒ Production : 5 000 bouteilles

⇒ Vinification : Nous vendangeons manuellement, avec un tri minutieux des raisins, nous ne gardons que les meilleurs. Nous pratiquons l'égrappage pour rendre les tannins plus souples. C'est une vinification Beaujolaise traditionnelle. Les vins vont cuver 10 à 18 jours avec maîtrise des températures.

⇒ Elevage : ½ muids 12 mois.

⇒ Style : Ce terroir nous livre une robe d'un rouge profond, des petits arômes floraux avec une explosion de fruit rouge en bouche, accompagné de quelques élégantes et fine note de chêne en fin de bouche.

⇒ Garde : Ce vin qui nous offre finesse et joie, a un potentiel de garde d'une dizaine d'année.

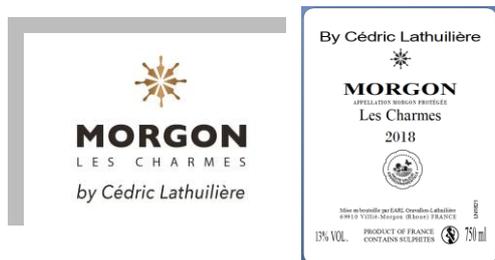
DOMAINE
LATHUIÈRE
GRAVALLON



Morgon Les Charmes
By Cédric Lathuilière

100 % GAMAY

Vin sur le Fruit
Intense et généreux



EARL Gravallon-Lathuilière
52 Chemin de la Gravelle, Le Truges
69 910 Villié-Morgon France
Tel :0033 (0)4.74.04.23.23
E-Mail :domaine@lathuiliere.fr

Les Vins By Cédric Lathuilière

Beaujolais de Caractère

Ce vin est issue d'un achat de vin sélectionnés très rigoureusement par Cédric Lathuilière

⇒ Origine : 1 des six climats du cru Morgon sur la commune de Villié-Morgon.

⇒ Terroir : granitique profond

⇒ Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc.

⇒ Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

⇒ Age moyen de la vigne : 50 ans

⇒ Rendement moyen : 40 hl/ha

⇒ Vinification : La vendange se fait manuellement, avec un tri minutieux des raisins, ou juste le meilleur du raisin est gardé. C'est une vinification Beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec grillage pour le marc afin d'extraire un maximum de couleur et de tannins. Les vins vont cuver 8 à 10 jours avec maîtrise des températures. Juste un peu de SO₂ à la mise en bouteille pour la stabilité des vins.

⇒ Elevage : en cuves.

⇒ Style : Ce terroir nous donne des arômes de fruit noir et de fruits rouges très prononcé, avec une robe grenat.

⇒ Garde : En bouche, ce vin, à la fois gouleyant et corsé a un potentiel de garde de 3 à 9 ans.

