



DOMAINE DU PÈRE BENOIT

la quintessence du domaine familial en Beaujolais

Chez les Mutin, famille ancrée à Brouilly (Saint-Lager) depuis 5 générations, l'accueil est simple, vrai, chaleureux.

Pascal et son fils Nicolas reçoivent Raimonds Tomsons avec une humilité touchante : « Un si grand monsieur dans une si petite famille ! Je vous ai vu lors du concours du Meilleur Sommelier du Monde à Paris ! ». L'échange est naturel, presque amical. Laurence, la maman, qui s'occupe de la partie administrative du domaine, nous régale d'un déjeuner fait maison, servi dans leur salle à manger.

Le domaine du Père Benoit s'étend sur 23 ha (dont 2,5 ha de blancs), avec essentiellement des vieilles vignes sur un terroir sablonneux et de granit bleu. Il est conduit en HVE, avec vendanges manuelles en grappes entières pour une vinification semi-carbonique. Élevage en cuves inox ou en barriques, comme pour le Brouilly. « On fait tout nous-mêmes, de la vigne à la commercialisation », explique Nicolas, arrivé en 2014. Depuis, il restructure, innove, affine. Avec son père, il développe le parcellaire, crée des cuvées spéciales en plus des Beaujolais, des Côte-de-Brouilly, du Morgon et des blancs. « Il faut avancer, anticiper, rester constant, tout en gardant des vins droits et équilibrés. Je crois fort en l'avenir de nos vins ». Il a bien raison ! Raimonds Tomsons apprécie : « Vos vins sont très jolis et leur rapport qualité-prix est imbattable ! ». Le Beaujolais Blanc

2022 séduit par sa matière, son gras et sa sapidité... à 5 € à l'export ! Il flashe sur la cuvée Tane, issue de la parcelle de l'arrière-grand-père, Antoine : « Épicé, tanins soyeux, complexe... À 7,90 €, parfait pour les pros ! ». Le Brouilly, *fruity-sweety*, appelle à boire, il est tellement gourmand ! Le Morgon, plus sérieux avec sa chair et ses tanins, nous ravit, et le Crémant de Bourgogne rafraîchit merveilleusement le palais – lui aussi à un prix défiant

toute concurrence. « Vous avez tout pour exploser à l'export ! affirme Raimonds. Ces vins reflètent l'âme et les terroirs du Beaujolais, une région promise à un bel avenir. Fraîcheur, fruit, plaisir immédiat et belle garde. Oui, les Beaujolais peuvent être de grands vins et votre force, c'est votre cohésion. Je repars avec un très bon souvenir du Beaujolais ! ».

Amis sommeliers, à nous de porter cette bonne parole !



Domaine du Père Benoit: The quintessence of a family estate in Beaujolais || At the Mutin family home, rooted in Brouilly (Saint-Lager) for five generations, the welcome is simple, sincere, and warm.

Pascal and his son Nicolas greet Raimonds Tomsons with touching humility: "Such a great gentleman visiting such a small family! I saw you during the Best Sommelier of the World competition in Paris!" The exchange is natural, almost friendly. Laurence, the mother, who handles the estate's administration, delights us with a homemade lunch served in their dining room. The Domaine du Père Benoit spans 23 hectares (including 2.5 ha of white varieties), mostly planted with old vines rooted in sandy, blue granite soils. The estate is certified HVE (High Environmental Value), with hand-harvested whole bunches and semi-carbonic maceration. The wines are aged in stainless steel tanks or oak barrels, as is the case for the Brouilly. "We do everything ourselves, from vineyard work to sales," explains Nicolas, who joined the estate in 2014. Since then, he's been restructuring, innovating, refining. Together with his father, he has expanded plot selection, created special cuvées in addition to the Beaujolais, Côte-de-Brouilly, Morgon, and white wines.



"We have to move forward, anticipate, stay consistent—all while producing wines that are precise and well-balanced. I strongly believe in the future of our wines." And rightly so! Raimonds Tomsons is impressed: "Your wines are beautiful, and their value for money is unbeatable!" The 2022 Beaujolais Blanc stands out with its texture, roundness, and savory character... at just €5 for export! He's especially taken by the Tane cuvée, made from a plot once farmed by Nicolas' great-grandfather, Antoine: "Spicy, silky tannins, complex... At €7.90, it's perfect for the trade!". The Brouilly—fruity-sweet—is irresistibly drinkable and indulgent. The Morgon, more structured with its flesh and tannins, is a real pleasure, while the Crémant de Bourgogne refreshes the palate beautifully—also at a remarkably competitive price. "You have everything it takes to thrive in export markets!" says Raimonds. "These wines reflect the soul and terroirs of Beaujolais, a region with a bright future. Freshness, fruit, immediate pleasure, and good aging potential. Yes, Beaujolais can produce great wines—and your strength lies in your unity. I leave with wonderful memories of Beaujolais!"

Fellow sommeliers, it's up to us to spread the word!

Florence Corbala

EN SAVOIR ➔ WWW.DOMAINE-PERE-BENOIT.FR

