

# Artisan vigneron

## Richard Boulet-Loron



**Emile Boulet**, son grand père paternel, Lozérien, était un descendant direct des seigneurs de Beaujeu dont la dynastie a fortement marqué l'histoire de la France et dont les propriétés viticoles étaient nombreuses en Bourgogne du Sud.

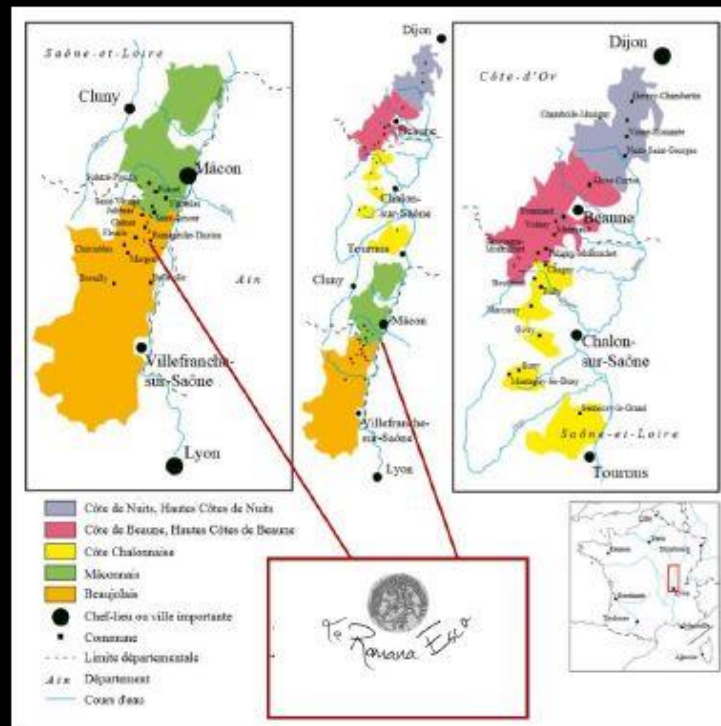
**Jacques Guillié**, son grand père maternel, dont les racines se situent à Saint Loup de Naud, petit village de la Seine et Marne proche de Provins, où depuis plus de 400 ans ses ancêtres étaient tous viticulteurs.

**Jacqueline Kreber**, sa grand-mère maternelle, dont le nom Allemand l'amène en Allemagne où les recherches généalogiques sont complexes mais où les vins de Franconie sont très célèbres. **Antonine Galland**, sa grand-mère, était originaire des villages de St Amour, St Vérand, Fuissé et quelques autres villages du Mâconnais où ses ancêtres étaient eux aussi vignerons.

Et **Marie Antoinette Loron**, sa grand-mère paternelle était originaire du village de son enfance où il est établi : Romanaèche-Thorins. « Romana Esca », nom donné à l'exploitation viticole, était une station relai aux temps des romains et c'est sous le règne de Louis XIV que le vin produit fut agréé pour la cour de France. Aujourd'hui encore, dans le respect des traditions, le célèbre « Moulin à Vent » y est produit. Avant la crise du phylloxéra, les Loron étaient viticulteurs et déjà établis en Bourgogne du Sud au 16<sup>e</sup> siècle; originaires de Chénas, un des plus vieux villages du Beaujolais, où Richard est également vigneron-sociétaire à la Cave du Château.

Vous l'avez donc compris... Quoi de plus normal que de devenir vigneron... Peut être même que cela est génétique... Depuis 2012, comme ses ancêtres, Richard vous fait partager sa passion du vin, sans oublier son côté « épicurien »... à l'occasion d'une dégustation ou d'un mâchon...

« La Romana Esca », c'est aujourd'hui 12 hectares en agriculture raisonnée. Une seule philosophie : celle de la qualité! Vinification Beaujolaise impérative pour le gamay, cépage connu en Bourgogne depuis le Moyen Age et réservé aux terroirs du Beaujolais lorsque Philippe le Hardi le fit interdire jusqu'à Mâcon. Pour les blancs, vinification bourguignonne avec le célèbre chardonnay. Et pour les années à venir plusieurs hectares seront replantés avec de nombreux cépages... Dès cette année 2018, 2 hectares avec : pinot noir, aligoté, viognier, gamay et chardonnay.



**3 PLACE BENOIT RACLET  
71570 ROMANECHÉ THORINS**

**Toutes les infos sur le site web**

Calendrier des salons  
Actualités de l'exploitation  
Fiches techniques  
Photos  
Idées cadeaux  
Recettes  
Infos touristiques

**[laromanaesca.com](http://laromanaesca.com)**

RCS MACON 812 209 096  
APE 0121 Z  
TVA FR 07 812209096 00013



# AUTOUR DU VIN



**Coffret 6 bouteilles**  
8.50 €



**Tire bouchon Innovation**  
5 €

**Tire bouchon Deluxe**  
33.50 €



En fin d'année  
Retrouvez notre gamme  
de coffrets cadeaux  
Particuliers et Entreprises



**Coffrets bois**

- 1 bouteille avec 5 accessoires 32 €
- 2 bouteilles avec 10 accessoires 48 €
- 1 magnum avec 8 accessoires 45 €



**Valisettes en carton**  
2 bouteilles - 2.30 €  
3 bouteilles - 2.50 €  
Magnum ou Jeoboam  
5.30 €



Règlements acceptés : chèques et espèces  
CB sur site ou à distance en paiement sécurisé  
Virements sur demande

Livraisons gratuites par nos soins à partir de 150 €

Expéditions express via FRANCE EXPRESS - SOBOTRAM

Devis gratuit pour tous vos événements sur demande

Toute première commande sur foire ou salon est payable à la commande contre facture acquittée qui sera remise

Remises quantitatives sauf sur cuvées spéciales et promotions pour des achats groupés (un seul lieu de livraison) - Nous consulter

Professionnels et comités d'entreprises - Nous consulter



**Set bec verseur et  
bouchon vide d'air  
9.90 €**

**Carafe à décanter  
avec bouchon en verre  
27.50 €**



**Verre Degustation 19 cl  
3.50 €  
20 € les 6**



**Rafraichisseur  
pour bouteille  
14.50 €**

**Bouchon pour  
vins effervescents  
5 €**





# CRUS DU MÂCONNAIS

## Blancs de Bourgogne du Sud



- Viré Clessé 2017 10.90 € - 65 € les 6
- Saint Véran 2017 10.90 € - 65 € les 6
- Pouilly Fuissé 2017 14.90 € - 89 € les 6

## VINS EFFERVESCENTS

- « Bulles de la Romana Esca »  
Blanc de blancs 6.30 € - 37 € les 6
- Crémant de Bourgogne  
Assemblage des 4 cépages bourguignons  
Chardonnay, Pinot Noir, Gamay et Aligoté 9.40 € - 56 € les 6

## BOURGOGNE

- Bourgogne Blanc - Chardonnay *Rupture de stock*
- Bourgogne Rouge - Pinot Noir *Rupture de stock*

## VINS EN VRAC

### Bag in box (BIB)

- Moulin à Vent 45 € BIB 5 litres  
84 € BIB 10 litres
- Chénas 41 € BIB 5 litres  
74 € BIB 10 litres

# CRUS DU BEAUJOLAIS

## Rouges de Bourgogne du Sud



### Moulin à vent

- Moulin à Vent 2014 - stock limité 9.80 € - 58 € les 6
- Moulin à Vent 2015 - stock limité  
Médaille Or Mâcon 10.90 € - 65 € les 6
- Moulin à Vent 2016 - Médaille  
Prochainement disponible
- Moulin à Vent 2011 11.80 € - 70 € les 6
- Moulin à Vent 2015 - Thésaurus Vinum  
Très vieilles vignes, élevé en fûts de chêne  
Médaille Or au Concours international du Gamay 15.90 € - 95 € les 6
- Magnum Moulin à Vent 2011 ciré 28 €
- Jéroboam Moulin à Vent 2011 ciré 54 €

### Chénas

- Chénas 2016  
Médaille Argent CGVB 8.90 € - 53 € les 6
- Chénas 2015 - Thésaurus Vinum  
Très vieilles vignes, élevé en fûts de chêne  
Médaille Or au Concours international du gamay 12.70 € - 76 € les 6

### Autres crus

- Saint Amour 2016 puis 2017  
Médaille Bronze Paris 9.80 € - 58 € les 6
- Fleurie 2016  
Médaille Argent GVDB 9.80 € - 58 € les 6
- Juliéas 2016  
Médaille Bronze Mâcon 9.80 € - 58 € les 6

## GAMME « NOBLES TERROIRS »

Nouveauté du millésime 2017, la gamme « Nobles Terroirs », c'est le retour à des cuvées d'exceptions sur nos terroirs de « traditions »... Le gamay, cépage historiquement réservé aux terres Beaujolaises se révéla être ici à son apogée et durant des siècles il a ravi les monarques comme Louis XIII, Louis XIV et bien d'autres... Longtemps le « Beaujolais » était considéré comme le troisième fleuve de Lyon...

Au passage, ne pas confondre le « Beaujolais Nouveau » fabriqué par certains grands négociants, qui sont des vins du « nouveau monde »... Thermisés et standardisés au possible, cela ferait que tous les gamays du monde auraient un jour le même goût... Fort heureusement cette pratique née dans les années 60 à des fins purement commerciales est en pleine extinction. Les vignerons d'aujourd'hui, nous nous battons face à cela et vous proposons des vins dignes de ce nom, ce qui n'est pas le cas dans les grands magasins...

Cette nouvelle gamme est proposée dans des bouteilles « Antique » avec des bouchons en liège naturel reconstitué qui sont cirées à l'ancienne.



- Cuvée « Anne de Beaujeu »  
*Féminin, souple et soyeux*
- Cuvée « Le Roi Soleil »  
*L'étincelant...*
- Cuvée « Napoléon »  
*Epicé et puissant*

**11.10 € la bouteille**  
**66 € les 6**  
**130 € les 12 et la 13<sup>e</sup> offerte**