

# CHÂTEAU THIVIN

## LA MAGIE DU BEAUJOLAIS

Niché au pied des pentes escarpées du mont Brouilly où la pierre bleue s'unit au granit rose, Château Thivin, acquis par la famille Geoffray en 1877, est une ode au gamay. Après Claude Vincent, grand artisan de la reconnaissance des vins de la région, Claude Édouard et Sonja, la 6<sup>e</sup> génération, poursuivent cette fabuleuse ascension.

PAR YOANN PALEJ PHOTOS LEIF CARLSSON



VIGNERON  
PARU DANS LE N° 60  
PRINTEMPS 2025

Sonja, Claude Édouard,  
Claude Vincent et  
Évelyne Geoffray.





L'hiver déploie son manteau glacé sur Odenas. Au pied du mont Brouilly, les vignes du Château Thivin se parent d'un éclat givré, tandis qu'une lumière douce éclaire les collines endormies. Dans l'âtre, les sarments crépitent, diffusant un parfum fumé qui évoque le gamay délicat de la Côte-de-Brouilly. Évelyne Geoffray, tablier noué à la taille, s'affaire en cuisine, orchestrant une symphonie de saveurs : « *On a l'habitude de ces effusions, ici c'est la maison du bonheur* », glisse-t-elle dans un sourire complice à Claude Vincent, son mari. À leurs côtés, Claude Édouard et Sonja, leur fils et belle-fille, préparent la table. Au centre, quelques bouteilles à la fameuse étiquette jaune surannée – si reconnaissable – apportant une touche d'élégance familière. « *Cette étiquette, c'est un clin d'œil au passé, mais aussi une fierté*, confie Claude Édouard. *Chaque bouteille raconte un chapitre de notre histoire.* » Dans cette maison, où l'on savoure autant les plaisirs de la table que ceux de l'affable, souffle depuis toujours un esprit d'ouverture. En 1947, l'écrivaine Colette fut l'une des figures marquantes à s'attabler ici. Éblouie par l'atmosphère ambiante, elle laissa dans *Le Fanal Bleu* une description vivace de son passage : la glycine imposante couvrant la cour, les repas généreux des vendangeurs, « *escortés de leur gaillarde et vineuse odeur* », et ce vin éclatant « *qui, comme les plus beaux rubis, garde claire, aux lumières, sa sanguine et franche couleur* ».

Dans la salle des vendangeurs, des tableaux, des posters et des menus encadrés témoignent des mâchons mémorables qui s'y sont déroulés. L'âme du château semble capturée dans chaque recoin. Le patriarche s'arrête devant une ancienne affiche jaunie : « *Vous voyez ça ? C'est ici, dans cette pièce, qu'est née l'Académie Rabelais en 1948. À l'époque de l'Occupation, des journalistes parisiens et quelques artistes exilés en zone libre avaient pris goût à ces moments de partage et de franche amitié dans les bouchons lyonnais et dans nos murs. Quand ils sont rentrés à Paris après la guerre, la nostalgie les a gagnés... Ils ont décidé de recréer cette ambiance ici même, autour d'une confrérie épicurienne.* » En tendant l'oreille sur ces murs chargés d'Histoire, on entend encore résonner la verve des figures d'antan... Parmi elles, Zaccharie et Marguerite Geoffray, dont la détermination fit naître une véritable dynastie vigneronne. En 1877, année marquée par des gelées ravageuses et le règne implacable du phylloxéra, le couple acquit aux enchères le Château Thivin, posant la première pierre d'une longue aventure familiale où les « Claude » successifs ont chacun composé leur propre partition.

Grand artisan de la montée en notoriété du domaine et des vins de la région, Claude Vincent Geoffray a été président de



Dans ce domaine à la fameuse étiquette jaune surannée, membre de l'Académie du vin de France, le « maudit » gamay fait merveille. Accents sudistes, touche bourguignonne, il dit surtout l'âme de ces hauts lieux du Beaujolais.





« Pour l'élevage, on utilise des foudres centenaires, de précieux alliés pour éclaircir, affiner et complexifier les jus. Chacune des parcelles est vinifiée séparément, permettant de révéler leur singularité, comme La Chapelle ou Les Griottes. »

l'appellation Côte-de-Brouilly et de la Maison commune des beaujolais : « Je suis officiellement à la retraite mais je suis toujours là, j'aime recevoir et transmettre, je peux y passer des heures, j'ai tant de choses à raconter, de souvenirs à partager... » Évelyne acquiesce : « Il est intarissable, c'est ce qui plaît aussi aux visiteurs. Nous recevons bientôt les grossistes de notre importateur américain et ils adorent l'écouter dérouler le temps. » « Et aussi ta fameuse tarte au sucre ! » coupe Sonja, l'énergie d'un vent nouveau. Quand elle a croisé le chemin de Claude Édouard à l'école d'ingénieurs de Changins, en Suisse, cette fille de vigneron (domaine Diroso) a quitté son Valais de cœur pour jouer une nouvelle carte dans le Beaujolais. Après quelques stages dans des domaines de renom, ils se sont retrouvés en Nouvelle-Zélande pour vinifier. « L'envie d'ailleurs s'est rapidement dissipée au profit du désir de remettre les mains dans la terre nourricière, poursuit Claude Édouard. Revenir au domaine était une évidence, mais le timing n'était pas idéal : le Beaujolais traversait une crise. Nous sommes arrivés en 2007, dans le creux de la vague, avec beaucoup de choses à reconstruire. »

À cette époque, portée par l'engouement mondial du beaujolais nouveau, la région gagne en visibilité, mais cette popularité fige son image dans une certaine légèreté. « Il ne faut pas le boudier, précise Claude Vincent, il a été une belle locomotive, mais il nous a aussi tiré les pieds vers le bas. Ce vin facile à boire a failli définir à lui seul toute une région, réduisant la complexité de nos terroirs à un stéréotype. » Il prolonge : « On a vécu dans les années 2000 ce que Bordeaux est en train de vivre en termes de baisse de surface et de repositionnement. On est passé de 25 000 hectares à 12 500 actuellement ! » Aujourd'hui, l'ombre de l'imposant primeur s'est estompée, laissant place à une redécouverte des crus et des spécificités de la région : « Cela a pris du temps, mais l'interprofession a mis en place des actions pour revaloriser nos vins et affirmer notre identité. » Notamment via une étude des sols menée par le bureau d'étude pédologique Sigales, de 2009 à 2017. Un travail de fouilles sans précédent (plus de 15 000 sondages des sols et près de 1 000 fosses) qui a mis au jour l'incroyable diversité géologique du vignoble du Beaujolais, donnant lieu à la labellisation « Géoparc mondial de l'Unesco ». « Cela nous a permis d'identifier plus clairement nos parcelles et de faire ressortir leurs identités. »

Au sein des 32 hectares, 3 terroirs aux caractères et couleurs bien distincts façonnent le style du domaine : la pierre bleue de la Côte-de-Brouilly, le granit rose de Brouilly et la pierre dorée du sud du Beaujolais. Sonja déroule le tapis (Suite page 118)







**Beaujolais Blanc  
Clos de Rochebonne 2022**

À l'image de l'endroit où il est né, un clos d'altitude isolé et serein, ce chardonnay reflète la pureté et la minéralité du terroir argilo-calcaire. À la fois frais, tendu et élégant, il porte en lui l'âme du lieu : une fraîcheur qui évoque la brise légère des hauteurs et une texture soyeuse rappelant la douceur des pierres dorées. En bouche, il déploie un bouquet délicat de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à noyau, soutenu par une minéralité fine. Le boisé bien maîtrisé (8 mois sur lies fines avec 10 % de fûts neufs) livre un jus étoffé, consistant et finement beurré. Sa finale longue et salivante étire le plaisir sans lourdeur.

**Beaujolais Villages Rosé de Thivin 2023**

Ce rosé charmeur et plein de vitalité séduit par ses délicats arômes de fruits frais - fraise des bois, pêche de vigne - et une pointe d'agrumes. Sa légère acidité lui confère une belle fraîcheur, en parfaite harmonie avec une matière juteuse et savoureuse, évoquant un abricot juste mûri au soleil. Avec sa texture soyeuse et sa gourmandise assumée, il appelle aux instants de partage à l'ombre d'une tonnelle. La finale, tout en finesse, se distingue par une subtile salinité, apportant une touche de vivacité supplémentaire.

**Brouilly Reverdon 2023**

Un nez exubérant de fruits rouges frais, cerise et groseille, accompagné de fines notes florales. En bouche, le vin est immédiat, généreux et velouté, avec une trame franche et vivante. Un ballet d'épices douces vient enrichir l'ensemble. *« Il y a beaucoup de vendanges entières sur ce millésime, et ça lui va bien, confie Claude Édouard. Après une période où nous égrappions beaucoup, on est revenu à la rafle pour sa fraîcheur et son acidité. »* Avec le rosé, c'est le seul vin qui ne voit pas de bois, et il n'en a pas besoin. En finale, une subtile salinité souligne sa profondeur. Ce brouilly incarne à merveille l'élégance du granit rose de Reverdon.

**Côte-de-Brouilly Les Sept Vignes 2023**

Cette cuvée emblématique incarne le terroir de l'appellation dans toute sa diversité. Assemblage de 7 parcelles vinifiées et élevées séparément en foudres, elle offre un nez abouti, marqué par des arômes de cerise burlat et de fruits noirs comme la mûre et la myrtille. En bouche, la matière est raffinée et gourmande, dévoilant une belle complexité. La fraîcheur immédiate s'équilibre avec des notes épicées, où le poivre noir s'invite avec élégance. Moins sur le fruité frais, ce vin évoque davantage les baies sauvages et les épices, témoignant d'un style généreux et structuré. Une belle carte d'identité pour l'appellation, parfaite pour les restaurateurs à la recherche d'un vin déjà épanoui.

**Côte-de-Brouilly Le Clos 2023**

Au pied du mont Brouilly, le « *clos des Moutons* », comme l'appelle avec malice Sonja, offre un vin tout en délicatesse. Sa robe grenat aux reflets bleutés attire l'œil, tandis que le nez s'épanouit sur des arômes d'iris, de violette, de roses anciennes et de cerise juteuse. En bouche, fruits noirs gourmands, épices subtiles et pointe fumée. La texture est ronde et soyeuse, la finale élégamment persistante. Raffiné et généreux, il se savoure dans ses jeunes années mais va à la garde jusqu'à 10 ans, selon les millésimes.

**Côte-de-Brouilly  
Les Griottes de Brulhié 2023**

Voilà un petit bijou de générosité. Hommage à cette parcelle historique située à mi-coteau sur le versant sud de la colline, sur le lieu-dit « Brulhié » (ancien nom de Brouilly), où Louvet célébrait déjà la qualité des vins au XVIII<sup>e</sup> siècle, cette cuvée vous plonge dans l'Histoire. Le nez n'est que fraîcheur avec des arômes envoûtants de cerise, de griotte (tiens donc !), de fraise des bois et de pivoine. En bouche, la texture est juteuse, un pur concentré de fruits et de minéralité, suivi d'une finale longue et rafraîchissante, relevée par des touches épicées et légèrement torrifiées. Une cuvée vive, presque exubérante, qui incarne toute la richesse de ce terroir. >>>



### Côte-de-Brouilly La Chapelle 2023

La Chapelle, c'est la parcelle qui défie la gravité, perchée à 43 % de pente sur le sommet du mont Brouilly. Ici, chaque grappe lutte pour vivre sur un sol aride de diorite bleue baigné par le soleil. Le nez s'élançe, puissant et aérien, une explosion de fruits noirs, de fleurs sauvages, avec un soupçon de garrigue et une touche de poivre noir de Madagascar. En bouche, c'est un vin vibrant, minéral à l'extrême, presque méditerranéen, où chaque épice semble danser sur le fil de l'acidité. La finale, légèrement acidulée, laisse un sillage épicé et floral. Un vin audacieux, intense.

### Côte-de-Brouilly Godefroy 2023

« La "Vigne en Or"... Ce petit coin de paradis de 70 ares, acheté il y a presque un siècle par mon grand-père maternel, est un trésor de la nature. » À 120 ans, cette vigne ne se laisse pas faire, elle va droit à l'essentiel. Le gamay se fait plus austère, s'éloignant de sa douceur fruitée pour laisser place à une puissance tannique. La vendange entière, avec ses rafles, apporte une structure robuste et une franche acidité. Le vin est dense, enveloppant, avec une délicate touche florale de pivoine qui se marie à une finale épicée. Un vin de garde qui s'affine et se révèle au fil des années.

### Côte-de-Brouilly Cuvée Zaccharie 2023

Élevée en pièces, comme au temps de l'ancêtre Zaccharie, cette cuvée est évidemment un clin d'œil à l'histoire viticole du XIX<sup>e</sup> siècle où les fûts ne revenaient pas toujours à temps, forçant les vigneron à renouveler une petite portion de barriques chaque année. « On voulait proposer des vins de garde, puissants, avec du gamay élevé en barriques », précise Claude Édouard. Le nez dévoile des épices orientales accompagnées d'une empreinte légèrement fumée. La bouche est plus dense, plus enveloppante, presque tannique, avec une structure affirmée et une douceur gourmande via une infime sucrosité. Un vin de caractère, un vin de vigneron, un vin du temps qui passe où l'amertume se fond dans la patine des ans, à la fois sauvage et séduisant. Un hommage au passé, mais résolument tourné vers l'avenir.

### Côte-de-Brouilly Cuvée Zaccharie 2012

Dès l'entrée en bouche, il se révèle un peu serré, mais quelle évolution après quelques minutes dans le verre ! L'empreinte saline est incroyable, presque minérale, tout en étant entourée d'une belle arête granitique. Les arômes de cerise acidulée, de framboise et d'épices se mêlent subtilement à l'eucalyptus et à un fond de sous-bois. En bouche, ces saveurs fruitées persistent avec une belle concentration, soutenue par des tanins doux et une acidité juteuse. Notes fumées, nettes et profondes, finale longue laissant une belle empreinte, ce vin de caractère, à la fois puissant et raffiné, mérite un peu de patience pour se déployer pleinement.

### Côte-de-Brouilly Cuvée Zaccharie 1998


Une vraie révélation, surtout après une heure d'ouverture. Premier millésime de cette cuvée créée par Claude Vincent. Aujourd'hui, on ressent dans ce jus la véritable essence du terroir : une minéralité intense qui danse autour des tanins encore bien présents, puissants mais finement sculptés. Le nez est un festival de sous-bois, d'humus, de griotte au kirsch, de prune rouge séchée et de caramel. En bouche, la minéralité s'impose, avec une belle tension entre salinité et épices, tout en gardant une incroyable finesse. La finale, d'une longueur insolente, semble éternelle. Un léger côté oxydatif n'altère en rien la fraîcheur du fruit, encore là, représenté avec une précision remarquable. Une merveille d'évolution.

### Vin de France Utopia 2023

Ce n'est pas un vin comme les autres : il porte l'empreinte d'une démarche écoresponsable menée par Sonja avec des cépages résistants - prior, chambourcin et souvignier gris - qui défient les maladies naturellement. Cette petite vigne est installée dans une combe sur le mont Brouilly, exposée est. Le nez est une opulence de fruits noirs avec une pointe poivrée qui vient chatouiller les narines. Bouche épicée, juteuse, avec des tanins soyeux qui vous enveloppent, finale succulente, délicieusement gourmande. Un vin qui incarne parfaitement l'idée d'une viticulture plus pure, plus saine et pleine de caractère ! / YOANN PALEJ







L'hiver déploie son  
manteau glacé, les vignes  
du Château Thivin se  
parent d'un éclat givré,  
tandis qu'une lumière  
douce éclaire les  
collines endormies.





Enherbement naturel, pâturage des moutons, labours légers... ces pratiques proches de la biodynamie favorisent un écosystème équilibré où la vigne s'épanouit au cœur de sols vivants sans jamais perturber l'harmonie du terroir.

rouge: « *Le premier confère aux vins une richesse minérale, fumée, épicée et poivrée. Le gamay y exprime son fruité, tout en étant sublimé par une profondeur supplémentaire qui lui apporte une vraie complexité. Parfois, on y perçoit une touche d'orange sanguine, avec cette note ferreuse, presque métallique, pleine de manganèse. Le second terroir, sur les sols sableux de Brouilly, produit des vins d'une délicatesse incomparable, où le fruit se déploie autour d'une structure soyeuse, pleine de finesse. Notre troisième terroir, situé sur des sols argilo-calcaires à 500 mètres d'altitude, est un véritable havre pour le chardonnay. Là, ce cépage s'exprime avec une minéralité saisissante, tout en conservant une belle fraîcheur et une tension vive.* » Redécouvrir les terroirs a d'abord impliqué des choix déterminants pour Claude Édouard et Sonja dans leur approche culturelle: « *Mon père avait déjà amorcé ce changement à la suite du décret d'appellation de 2004, explique le quadra. Nous avons abandonné les vieux gobelets, plantés à 10 000 pieds par hectare, pour adopter des vignes larges (1,80 mètre) palissées en cordons de Royat, à 7 000 pieds par hectare. Cela a facilité le labour et permis la conversion en agriculture biologique.* » Loin des sentiers battus, l'idée est de trouver un équilibre subtil: « *Le gamay n'est pas un cépage très productif, il donne de petits raisins, et les sols sont plutôt pauvres. Il faut donc trouver la recette pour que les rendements restent économiquement viables.* »

**A**ujourd'hui, le domaine ne cesse d'aller plus loin. L'expérience de la côte lémanique inspire le couple: « *Pourquoi ne pas planter du gamay à plus haute altitude comme dans le Valais?* » se demande la jeune vigneronne. En parallèle, la mise en place de terrasses est devenue une option sérieuse, inspirée des pratiques observées en Barolo ou en Alsace. « *C'est une démarche qui permettrait de réduire les risques et d'optimiser l'impact carbone, tout en améliorant le confort de travail et la gestion de l'eau.* » Après l'avoir fait dans une parcelle de cépages résistants dédiée à la cuvée intimiste de Sonja baptisée Utopia, ils espèrent étendre ce projet à d'autres secteurs du domaine. Cette approche reflète leur vision d'une culture durable, mise en œuvre avec soin et cohérence: enherbement naturel, bandes fleuries, pâturage de moutons, labours légers... Ces pratiques, souvent proches de la biodynamie, favorisent un écosystème équilibré où la vigne s'épanouit au cœur de sols vivants. Des apports de compost, de produits naturels, de tisanes viennent stimuler les défenses naturelles de la plante sans jamais perturber l'harmonie du terroir. « *Notre philosophie, c'est d'intervenir le moins possible* », résume Claude Édouard. Dans cette quête de respect du vivant, ils laissent s'exprimer







pleinement le terroir et le millésime (même les moins aboutis), accompagnant le processus naturel de vinification sans le perturber. La vendange, réalisée à la main, est traitée avec soin grâce à un cuvage en gravité, évitant l'usage de pompes pour préserver l'intégrité des baies. Les fermentations se déroulent avec un suivi précis, mais sans excès de technique, privilégiant une extraction douce par pigeages et remontages. « Pour l'élevage, on utilise des foudres centenaires, ce sont de précieux alliés pour éclaircir, affiner et complexifier les jus. Chacune des parcelles est vinifiée séparément, permettant de révéler leur singularité, comme La Chapelle ou Les Griottes, et de créer des assemblages représentatifs comme Les Sept Vignes. »

**D**e retour à table, le premier millésime de la cuvée Zacharie (1998) fait causer son créateur Claude Vincent Geoffroy : « J'ai eu l'idée de cette cuvée quand le marché lyonnais a commencé à nous boudier pour les vins du Rhône, des gaillards plus costauds. C'était aussi un hommage à notre ancêtre qui, à l'époque, vinifiait déjà en fût. Ses vins, encore chauds après fermentation, étaient livrés en pièces sur Paris qui ne revenaient pas dans les temps au domaine pour être de nouveau remplies. Cela obligeait à racheter un peu de fûts neufs... » Sur cette cuvée, l'élevage se prolonge dix à douze mois dans des barriques de 228 litres ayant déjà accueilli plusieurs vins. Un gamay dans le style bourguignon : « À une époque, jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle, il y a eu beaucoup de gamay en Bourgogne car il produisait plus que le pinot, précise Claude Vincent. Il devait être un peu trop productif sur des sols argilo-calcaires mais, sur les terrains granitiques maigres du Beaujolais, ça le freine au maximum et ça donne des vins tout en finesse. » Le fameux « maudit gamay », ce « garnement », dit le propriétaire des lieux, qu'il faut sans cesse tenir car tous ses bourgeons sont fertiles : « Les anciens disaient souvent en plaisantant qu'on trouvait même du raisin sur l'échalas ! »

Avant de refermer cette parenthèse enchantée et de quitter cette famille profondément attachante, Sonja tient à faire un crochet par le Clos de Rochebonne, à Theizé. Un véritable écrin de nature préservée, « encore plus fermé que la Romanée-Conti », la taquine Claude Vincent avant de tirer sa révérence. Sur place, à 500 mètres d'altitude, l'atmosphère est d'une rare sérénité. Le silence quasi religieux n'est brisé que par un vent païen qui rebondit sur les murs de pierres sèches. « C'est un lieu particulier, un peu comme un sanctuaire », explique-t-elle. Et tel un ruban de lumière, un arc-en-ciel vient alors souligner la beauté du moment, dernier clin d'œil à la richesse de cette terre haute en couleurs. /



Dans cette maison où l'on savoure autant les plaisirs de la table que ceux de l'affable souffle depuis toujours un esprit singulier : c'est entre ces murs chargés d'Histoire que fut créée l'Académie Rabelais.