



Sonja et Claude-Edouard Geoffroy : « Retrouver ce qu'on faisait au XIX^e siècle. »

Château Thivin, comme jadis

Beaujolais. Dégustation à rebrousse-temps chez un exceptionnel de la côte-de-brouilly.

Sur les pentes du mont Brouilly, Château Thivin s'inscrit au patrimoine virtuel et universel du bon goût, de la persévérance, de l'accueil et du respect. Cette grosse maison a vu défiler des générations de Geoffroy depuis 1877, date du rachat par Zaccharie. Les mâles suivants, tous prénommés Claude à la mode beaujolaise, ont bâti leur domaine en même temps que l'appellation, fondée en 1938, et apporté chacun leur contribution. Dans la salle de réception, où les parties de cartes réunissaient autrefois curé, instituteur, maire autour d'un Claude grand-oncle du tenant d'aujourd'hui et d'une tante Yvonne au fort caractère, nombre de personnalités ont dégusté ici les vins anciens. Colette, venue pendant les vendanges respirer la « gaillarde et vineuse odeur » des hommes, ou Curnonsky, Clos-Jouve, Henri Monnier du *Canard enchaîné*, fondateurs dans ces lieux de l'Académie Rabelais. Les Geoffroy

travaillent 17 hectares en côte-de-brouilly, des vignes fichées à flanc de coteau du mont Brouilly, sur des sols de pierres bleues (l'amphibolite), auxquels s'ajoutent du brouilly, un excellent beaujolais-villages – le Manoir du Pavé – et un peu de blanc dans le sud du Beaujolais, au Clos de Rochebonne, lieu historique. Ils ont imaginé une cuvée à laquelle toutes les vignes de côte-de-brouilly contribuent : « On met en fût un peu de chaque parcelle et on élimine ce qui ne nous plaît pas. » Claude-Vincent cède peu à peu la place à son fils Claude-Edouard et son épouse Sonja. La cuvée Zaccharie est née de l'Histoire : « Retrouver ce qu'on faisait au XIX^e siècle : quand la fermentation était finie, on écoulait le vin encore chaud dans les barriques. Il était surtout livré en fûts et tous ne revenaient pas dans les temps au domaine pour être à nouveau remplis. Le vigneron devait donc racheter des fûts neufs, environ 5 % chaque année, c'est ce qu'on fait pour la cuvée Zaccharie... » Ni morosité ni regrets, la famille est résolument orientée plein avenir : « On a une foule de projets. Il y avait 23 000 hectares de vignes en 2004 dans le Beaujolais. Il en reste 16 000, on peut le regretter ou se dire que ce qui va rester est superbe. Moi, je demeure optimiste. Ce gamay est formidable et ses possibilités sans fin... » ■

✓ SÉLECTION

1989. 17 - Fumée, chocolat, cerise confite, assez solaire. Évolue vers la rose séchée et les épices douces. Bouche délicate, ronde, tanins bien fondus, mûr à point mais sans usure.

1991. 18 - Confirme son statut de très grand millésime. Rose, fruits rouges confits, nez complexe et très frais, bouche tendue, dynamique, jeune, accents très pinot, finesse sur une trame solide.

1994. 16 - Très agréable surprise avec ce millésime décrié. Fraise des bois, floral, bâton de réglisse, bouche ronde, équilibrée, droit; se goûte au top aujourd'hui.

1996. 16 - Nez viande rôtie, fruits confits, des notes gibier, bouche assez tendue, finale bien relevée. Les arômes évoluent vers la rose séchée.

1999 Zaccharie. 17 - Joli nez un peu silex, poivré, bouche tendre, élégante, bien garnie, juteuse, riche mais délicat, très gourmand, bien persistant.

2001 Zaccharie. 15/15,5 - Notes florales et mentholées, bouche gourmande, souple; un vin mûr à point.

2002 Zaccharie. 15,5/16 - Nez discret, floral, pivoine, bouche ample, tanins ronds, bien fruité, large, long, un mélange de saveurs fruitées et épicées.

2003 Zaccharie. 16,5 - Début des vendanges le 13 août. 15 hl/ha. Nez mentholé, réglisse, gelée de mûre, bouche onctueuse, assez jeune mais sans caractère, trop solaire.

2005 Zaccharie. 18 - Nez épicé, mentholé, pas très ouvert, vin sur la réserve, plein, riche, serré, demande encore du temps pour s'épanouir.

2009 Zaccharie. 17,5/18 - Un nez qui rappelle la côte de Nuits, bouche dense, tanins serrés mais moelleux, long, persistant sur le menthol.

2010 Zaccharie. 16,5/17 - Nez très parfumé, cerise, bouche riche en saveurs, plus évoluée que sur le 2009, vin assez solaire, gourmand, séducteur.

2011 Zaccharie. 18,5 - Cerise burlat, floral, framboise, bouche fraîche, équilibrée, tanins fins, élégants, très beau fruit d'une grande pureté.

2013 Zaccharie. 15,5/16 - Note vanillée, pâte brisée, bouche souple, déjà agréable, bonne densité, encore jeune. 19 €.

2014 Zaccharie. 15 - Fruits noirs, cerise burlat, pivoine, bouche fruitée, fine, élégante, sucrosité du fruit et tanins délicats, très plaisant. 19 €.