

PORTRAIT DE VIGNERON



Jérémy Cukierman

Château Thivin

Dans ce cœur battant de la Côte de Brouilly, Claude Geoffray fait parler l'Histoire et le terroir.

C'est une terre de granit bleu, de roche compacte où s'épanouit le loyal gamay, n'en déplaise à Philippe le Hardi. Adossé au versant sud du mont Brouilly, voici le Château Thivin. Nous sommes à Odenas, au cœur de l'appellation Côte de Brouilly. Une date, 1383, est gravée au-dessus de la porte d'une petite cave, témoignant de l'âge des premiers vestiges de ce château qui retrace l'histoire d'une famille, d'un vignoble. C'est en 1877 que Zaccharie Geoffray achète aux enchères ce manoir et ses quelque 2 hectares de vignes. La famille Geoffray et Château Thivin formeront une histoire commune, pour le meilleur de ce cru sudiste du Beaujolais. La 3^e génération, en la personne de Claude-Thomas Geoffray, va tout particulièrement marquer l'histoire de la région. C'est en effet sous son impulsion que l'appellation Côte de Brouilly est reconnue en octobre 1938. « *Claude-Thomas a dû monter à Paris où il a dû se battre au Conseil d'État* », aime à raconter son descendant, Claude Geoffray.

L'œuvre de Claude-Thomas Geoffray ne s'arrête pas là. C'est lui qui est l'initiateur du projet de création de la Maison du Beaujolais en 1953. « *Il a trouvé le terrain en bordure de la nationale en 1949 et a même négocié la venue d'Antoine Pinay, président du Conseil, pour l'inauguration.* » Le domaine est déjà à cette époque une référence, comme en témoignent les écrits de Colette, qui gardera un souvenir ému de son passage au château pendant les vendanges 1947. Les premières mises en bouteille remontent à 1936 et les ventes aux États-Unis à 1946. « *Mon grand-oncle Claude-Thomas Geoffray se déplaçait beaucoup, il avait un indéniable talent commercial.* » En 1948, journalistes et fins gourmets, tels Curnonsky, Henri Monnier ou encore Henry Clos-Jouve, se retrouvent au domaine Thivin autour de leur passion pour le bon vivre et la littérature et décident de fonder l'Académie Rabelais.

L'histoire du Château Thivin ne doit pas pour autant faire oublier la qualité du vin qui y est produit. Les 5^e et 6^e générations, Claude et Évelyne Geoffray et leur fils Claude-Édouard avec son épouse Sonja, assurent aujourd'hui avec talent la relève. La recette ? Un patrimoine de vignes âgées en moyenne de 50 ans, sur des parcelles à forte inclinaison et donc très bien exposées. « *Nos plus vieilles vignes ont 92 ans. Nous avons la chance de travailler un beau terroir et d'avoir un joli matériel végétal.* » Ajoutez à cela une viticulture attentive et respectueuse : compost, enherbement, pas d'insecticides, rendements maîtrisés... Claude Geoffray est convaincu qu'il faut « *créer un écosystème équilibré, privilégier les prédateurs naturels à la solution chimique, laisser la nature créer un environnement favorable* ».

En cave l'exigence est tout aussi pointue : réception de la vendange par gravité, égrappage partiel de certaines cuvées si c'est nécessaire quand la vendange entière et la fameuse semi-carbonique beaujolaise restent reines dans beaucoup de domaines voisins. « *En 2012, avec la grêle, nous avons même éraflé à 100 %. Il faut s'adapter.* »

Respecter le fruit mais donner surtout aux vins de la tension et de l'allonge : la production de Thivin nous rappelle avec insolence que gamay et pinot noir sont bel et bien cousins ! Claude Geoffray a une vision claire des vins qu'il veut produire : « *Je n'ai jamais cherché à faire des vins particulièrement puissants. Je veux privilégier la finesse et la buvabilité.* » La cuvée Zaccharie, issue des plus vieilles vignes du domaine, offre une finesse de tanins, une élégance et un soyeux qui font l'unanimité. Comme un retour aux sources, cette cuvée est une superbe leçon de beaujolais, « *un vin de gastronomie et de garde mais qui doit rester gourmand* ». Le Beaujolais est bel et bien terre d'Histoire et de renouveau. Le Château Thivin est cela et plus encore... ✦

auteuil@desmetsdesvins.com