

# LE MEILLEUR DU BEAUJOLAIS !

Texte : **Christophe Tupinier**  
Photographies : **Thierry Gaudillère**  
**Lionel Georgeot**

*2006-2012... Depuis maintenant sept millésimes, Bourgogne Aujourd'hui parcourt le Beaujolais à travers son supplément Aujourd'hui. L'heure est venue de vous proposer notre classement des meilleurs producteurs du Beaujolais. Classement qui évoluera forcément à l'avenir...*

**D**epuis le millésime 2006, votre magazine *Bourgogne Aujourd'hui* scrute à la loupe, à travers son supplément *Beaujolais Aujourd'hui*, les mutations en cours dans un Beaujolais qui nous semble être entré dans une période « post-crise ». Des arrachages ont bien encore lieu, principalement dans le secteur des Beaujolais-Villages et Beaujolais, au sud de la région, mais le gros de la tempête est manifestement passé... Beaucoup nous disent que la demande revient, y compris à l'exportation. Il est évident pour tous que le style des vins rouges du Beaujolais, des vins marqués par la finesse et des expressions fruitées très fraîches, le tout avec un potentiel de garde superbe sur les meilleurs vins, est en adéquation parfaite avec les attentes des marchés, moins séduits que dans un passé récent par les vins très riches et boisés. On peut même penser que l'engouement mondial actuel pour le pinot noir de Bourgogne va entraîner dans son sillage les gamays du Beaujolais, tant pour les raisons de style des vins évoquées ci-dessus, qu'en raison d'une proximité économique de plus en plus marquée entre les deux régions. Pour parler clairement, les investissements importants des grandes maisons de négoce bourguignonnes (Boisset et Louis Jadot depuis longtemps, Louis Latour et la famille Henriot, propriétaire de Bouchard Père et

Fils, plus récemment), combinés à la dynamique intacte des opérateurs locaux (Loron, Duboeuf), et à un tissu toujours très vivace de vignerons enthousiastes, ne peut que déboucher sur un renouveau durable. À un autre niveau, nous pensons également que la démarche très volontariste engagée par les professionnels pour dans un premier temps, passer leurs terroirs au « scanner » des géologues avant de chercher à obtenir une hiérarchisation de ces terroirs, ne peut qu'aller dans le bon sens. Avec cette volonté affirmée, le Beaujolais, qui à l'évidence mérite des premiers crus, voire des grands crus, pour ses meilleurs climats, a choisi la voie de la montée en gamme, de « sortie par le haut ». Et puis, le Beaujolais a de la chance avec la nature, puisque les excellents millésimes se succèdent : richesse hors norme des 2009, « classicisme » des 2010, velouté des 2011, pureté des 2012... C'est toujours plus facile dans ces conditions, qui plus est, autre atout de taille, avec des prix qui restent toujours aussi incroyablement compétitifs, trop peut-être même...

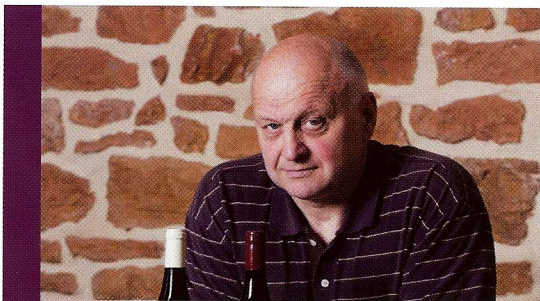
Pour toutes ces raisons, après avoir pris notre temps pour passer en revue sept millésimes, pour déguster des milliers d'échantillons, nous avons donc pensé que le moment était venu de vous proposer un classement « solide » des meilleurs producteurs du Beaujolais, vignerons, négociants et coopératives. ♦

## La démarche du classement

Cela peut paraître logique, mais précisons que personne n'a bénéficié de passe-droit, que nos dégustations ne se font qu'à l'aveugle et de façon « collective » et que LA première condition pour figurer dans ce classement était... de présenter régulièrement des échantillons à nos dégustations. La seconde condition était d'obtenir tout aussi régulièrement de bons résultats et ce que quel que soit le niveau d'appellation. Simple ! Le résultat est forcément subjectif, mais honnête vis-à-vis de tout le monde : producteurs et lecteurs.

# 3 ÉTOILES

*Ils ne sont pour le moment que six à figurer au sommet de notre classement des vigneron du Beaujolais. Terroirs, hommes, pratiques, beaucoup de choses les séparent avec néanmoins un point commun entre tous : une histoire déjà ancienne dans la production de vins de grande qualité.*



**Repères**

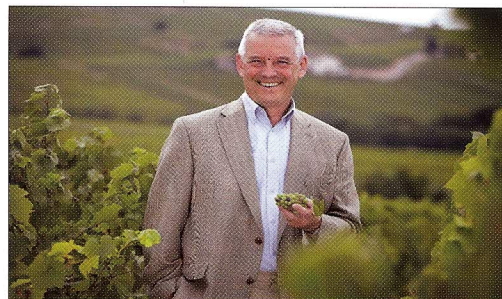
Domaine de 45 hectares.  
Cuvée « phares » : beaujolais rouge L'Ancien, fleurie Grille Midi, morgon, moulin-à-vent, côte-de-brouilly.

## JEAN-PAUL BRUN (DOMAINE DES TERRES DORÉES) LE PLUS BOURGUIGNON

Jean-Paul Brun est un enfant du Sud Beaujolais et il a commencé en 1977 en s'engageant immédiatement dans la vente de ses vins en bouteilles ; une démarche à contre-courant de ce qui se faisait à l'époque, mais payante aujourd'hui puisqu'il vend plus de la moitié de sa production à l'exportation. C'est sans doute le plus bourguignon des vigneron du Beaujolais et il ne s'en cache pas, revendiquant des vinifications « à la bourguignonne » : égrappage à 100 % des gamays, pigeages, trois semaines de macération et élevage en partie, en fûts de chêne (peu de neufs). Ses vins rouges sont à la fois très structurés et dotés de tanins délicats, raffinés et suaves. Depuis le début des années 2000, le domaine s'est étendu dans les crus, mais il continue de produire cette cuvée de beaujolais L'Ancien qui a fait sa renommée. Ses blancs (premier millésime : 1985) sont tout aussi remarquables. Bref, vous l'avez compris, voilà une adresse totalement incontournable pour l'ensemble de la gamme : des vins nouveaux aux effervescents en passant par les crus.  
69380 Charnay - Tél. 04 78 47 93 45

## CHÂTEAU DES JACQUES TOUJOURS AU SOMMET

Notre dégustation des 2012 (voir en guide d'achat) démontre, si besoin était, que le Château des Jacques, propriété de la maison beaunoise Louis Jadot depuis 1976, reste au sommet. Sous la direction de Guillaume de Castelneau, le régisseur, le travail est fait dans un esprit très bourguignon avec les moyens financiers apportés par une grande maison bourguignonne : vendanges en petites caisses, table de tri, éraflage à 100 %, macérations longues de vingt à trente jours et élevages en fûts de chêne, selon la vieille tradition beaujolaise qui pendant un temps a sans doute été oubliée pour satisfaire à la production de vins nouveaux plus « rapides » à produire et à boire... Sur cette question du fût de chêne, il nous semble que 2012 et 2011 marquent le retour à un bon équilibre entre le boisé et les vins du château, ce, après quelques années parfois marquées par des excès... « La capacité de garde, c'est-à-dire de vie, des vins du Château des Jacques est l'égale des meilleurs crus de Bourgogne », estime-t-on au château, un avis que nous partageons...  
Rue d 80 62 49 70



Guillaume de Castelneau.  
Photo : DR

**Repères**

Domaine de 80 hectares.  
Cuvées « phares » : moulin-à-vent La Rochelle, Grand Clos de Rochebrès, Clos du Grand Carquelin, morgon Côte du Py.



**Repères**

Domaine de 25 hectares.  
Cuvées « phares » : côte-de-brouilly cuvée Zaccharie, La Chapelle, Godefroy et Les Griottes de Brulhié.

Claude-Édouard Geoffroy.

## CHÂTEAU THIVIN PASSAGE DE TÉMOIN

2016, c'est demain et cette année-là, le château fêtera les 80 ans de son premier millésime mis en bouteilles. Autant dire que l'histoire du château est un éternel recommencement, chaque génération apportant selon la formule consacrée : « sa pierre à l'édifice ». Et quel édifice ! Vingt-cinq hectares, dont quinze dans les plus terroirs de la côte-de-brouilly, incontestablement l'un des crus les plus homogènes et des plus spectaculaires du Beaujolais avec ses airs de Mont Ventoux dominant le paysage environnant. Au Château Thivin, depuis 2007, Claude-Édouard Geoffroy succède en douceur à son père Claude-Vincent arrivé en 1975. Pour Claude-Édouard, l'objectif est clairement affiché : « nous voulons mieux révéler les nuances entre les différentes parcelles du château, le tout en tenant compte des attentes des consommateurs qui veulent des vins plus structurés, plus charnus et moins acides ». Une nouvelle orientation qui passe notamment par davantage de travail des sols et des évolutions en vinification..  
69460 Odenas - Tél. 04 74 03 47 53



---

## CHÂTEAU THIVIN

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 47 53

### Meilleure note de la dégustation

#### **Côte de brouilly cuvée Zaccharie (18,30 €) - 18**

Le nez témoigne d'un bel élevage avec des notes fumées et de fruits noirs. Matière riche et soyeuse en bouche, avec des tanins veloutés et légèrement sucrés. Un grand vin d'avenir élevé pendant 11 mois en fûts.

#### **Côte de brouilly La Chapelle (14,30 €) - 17,5**

Nez riche, intense et puissant. La bouche est veloutée, concentrée, avec un fruité dense et une finale sur la pureté.

#### **Côte de brouilly Les Griottes de Brulhié (14,30 €) - 16,5**

Beau vin de garde. Nez expressif où dominent les épices. Grande concentration en bouche. À laisser vieillir pour l'apprécier pleinement.

#### **Côte de brouilly Les Sept Vignes (9,70 €) - 15**

---

## CHÂTEAU DES JACQUES