

## SAVOIR VIVRE *cave*



# CHATEAU THIVIN : QUAND LE BEAUJOLAIS JOUE AU GRAND CRU

**AVEC QUOI LE BOIRE ?**  
Le fruité et la fraîcheur sont les caractéristiques du côte-de-brouilly, avec une touche de sérieux sur le château-thivin due à une géologie donnant une certaine structure à ses tanins. Le domaine propose des cuvées à boire dans leur jeune âge et d'autres qui méritent un peu de garde avant de se déguster. Une fois ouvert, le château-thivin donne des répliques de seigneur aux volailles nobles de la Bresse ou du Bourbonnais et se tient comme un prince devant un perdreau rôti, un gigot d'agneau à la broche ou une côte de bœuf.

jean-luc barde / scope-image

Les derniers millésimes ont rendu leurs lettres de noblesse à des vins parfois mal aimés. Voici un nectar gorgé de fruits et de plaisir. **Par Périco Légasse**



Château Thivin,  
69460 Odenas.  
Tél. : 04 74 03 47 53.  
Côte-de-brouilly 2009 :  
12 €.

Jamais les crus du Beaujolais n'ont été aussi charmeurs. Il est vrai que la trilogie 2009, 2010 et 2011 signe le retour en grâce de l'un des plus beaux vignobles du monde. Dressé au milieu d'un océan de vigne, le mont Brouilly se distingue par sa masse circulaire conique, semblable à un vieux volcan qu'on croirait éteint. Avec son orientation unique et ses sols si spécifiques, cette curiosité est un peu la montagne sacrée du gamay, d'autant qu'elle est dominée par la chapelle de la Vierge aux raisins. Culminant à 484 m d'altitude, c'est l'un des plus beaux points de vue de la région. Une fois en haut, on comprend la magie de ce terroir encore incompris. Parmi les 10 crus du Beaujolais, le côte-de-brouilly se distingue par un substrat géologique dans lequel on décèle des quartzites et des métadiorites, formant ensemble la fameuse « pierre bleue » de Brouilly, d'origine volcanique, caractérisée par sa dureté. Contrairement au brouilly, de moyenne garde, le côte-de-brouilly gagne à mûrir quelques années. Posé au milieu de ce terroir, le Château Thivin donne des vins à la robe pourpre et dense, au nez puissant et aux tanins enrobés. Un côte-de-brouilly

très typé, équilibré, marqué par des arômes persistants de fruits rouges, de cerise noire et de moka torréfié.

Ce domaine est la propriété de la famille Geoffroy, qui règne sur ce domaine depuis la nuit des temps et revendique des racines aussi anciennes que celles de leurs vignes sont profondes. Ici, on cultive l'esprit de l'AOC avec une croyance sacerdotale, l'attachement à la typicité du terroir étant la raison d'être de ces vignerons. Pari tenu en goûtant à leur château-

thivin 2009, charnu et racé, avec une robe rubis écarlate, un nez frais de fruits rouges bien mûrs et une bouche longue et soyeuse encore tenue par des tanins vifs, que Claude Geoffroy a particulièrement réussi. Friand et rond en bouche, il donne la réplique avec beaucoup d'à-propos aux plats du registre hivernal ou canailles, mais s'accommode aussi d'un jambon persillé ou d'une entrecôte grillée. Bientôt en vente, le millésime 2011 promet des merveilles. ■

## LE SURSAUT D'UN GRAND TERROIR

Le phénomène remonte à 2009, récolte ayant donné des vins à la limite de la perfection. Beaucoup pensèrent que la superbe tenue des beaujolais, et notamment de ses 10 crus (Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-vent, Régnié et Saint-Amour), était liée à la qualité du millésime, mais force a été de constater que c'est tout le vignoble qui s'est redressé. Non pas que les vins mauvais soient devenus bons ou

que les vins bons soient devenus meilleurs, mais parce que les belles années qui se sont succédé ont révélé la grâce du cépage gamay sur un grand terroir lorsqu'il est bien mûr, sain et vinifié avec exigence. Induits en erreur par des campagnes diffamantes, les Français avaient oublié que le vin emblématique de leur pays était si délicieux. Voici la preuve qu'avec du soleil, du métier et un peu de passion on vient à bout des clichés les plus têtus. ■