

Le renouveau du beaujolais

Trop souvent réduit à son vin primeur, le beaujolais souffre depuis quelques années de la désaffection du grand public. Mais le vent tourne... Et demain il se pourrait bien que ces vins tout en gourmandise et en finesse retrouvent la place qu'ils méritent.

Le beaujolais nouveau déprime ! Depuis plus de cinquante ans qu'il sort avec une régularité sans faille le troisième jeudi de novembre, le grand public ne se bouscule plus au comptoir pour lever son verre « au frontibus, au nazibus, au ... ». Alors, mort, le « bojo nouvo » ? L'idée ne déplairait pas à tous ! Une fois l'arbre abattu, le reste de la forêt va enfin devenir visible. La forêt ? Tous les « autres » beaujolais, incompris et mal aimés car trop souvent assimilés à ces vins « vernis à ongles, goût de banane, mal de crâne compris » ! Et cela en fait, des

hectolitres de vin, qui se déclinent en 12 appellations, soit beaujolais et beaujolais-villages et les 10 crus ou villages qui se nomment, du nord au sud, juliéna, saint-amour, chéna, moulin-à-vent, fleurie, chiroubles, morgon, régnié, brouilly et côtes-de-brouilly ! L'heure de la revanche a-t-elle sonnée pour eux ? Des signes avant-coureurs le laisseraient croire. Le très *british* magazine *Decanter** n'a-t-il pas, en 2008, osé inscrire un fleurie à son palmarès des meilleurs vins du monde ? La presse française n'a-t-elle pas relaté des dégustations où de vieux beaujolais surpassaient

de vieux bourgognes, démontrant leur surprenante capacité de vieillissement ? Les vignerons du Beaujolais veulent y croire. Surtout la nouvelle génération, qui, enthousiaste, n'a pas honte de son gamay, le cépage local, dont la légèreté, le fruité, la finesse lui sont des vertus, ni peur de revoir sa copie dans la vigne comme dans la cave. Le résultat donne des vins gourmands, faciles à boire mais non dénués d'élégance ou de garde. Alors, si le beaujolais nouveau est mort, vive le renouveau du beaujolais !

** Premier mensuel anglais spécialisé dans les vins et les spiritueux.*



© PIERRE SABATIER (12)

BEAUJOLAIS	BEAUJOLAIS-VILLAGES	BROUILLY	CHÉNAS	CHIROUBLES	BROUILLY	FLEURIE	JULIÉNAS	MORGON	MOULIN À VENT	RÉGNIÉ	SAINT-AMOUR
<p>L'ANCIEN LE BUISSY 2010, TERRES DORÉES</p> <p>Jean-Paul Brun, lui-même presque un « ancien », a donné l'exemple en prônant la vinification à l'ancienne : en grappe éraflée*, pigeage** et cuvaison longue***. Le résultat est un vin profond qui, sous sa robustesse, cache une matière riche, veloutée, de belle persistante. Son beaujolais nouveau, aussi à l'ancienne, est à ne pas rater ! 10 €.</p>	<p>CUVÉE MARTINE 2009, DOMAINE DES TROIS CERISIERS</p> <p>Un bon classique dans son genre, vinifié traditionnellement, à la beaujolaise avec grappe entière et macération semi-carbonique**** afin de privilégier le caractère fruité et floral du gamay tout en évitant l'extraction de ses tanins. Fruité, léger, souple, facile et flatteur, en un mot « gouleyant », comme on dit en parler beaujolais ! 4 €.</p>	<p>PIERREUX 2010, PIERRE-MARIE CHERMETTE</p> <p>Pas de la première génération mais un des ténors, réputé pour ses simples beaujolais tout en gourmandise, P.-M. Chermette a, depuis, investi à Brouilly, le plus parisien de tous les crus. D'un violet profond, ce cru ne déroge pas au style maison avec son fruité épicé, sa bouche à la texture caressante à la fois riche et légère, délicieusement irrésistible ! 12 €.</p>	<p>LES CARRIÈRES 2010, PAUL-HENRI THILLARDON (AB)</p> <p>Agriculture biologique, travail des sols avec le cheval, vinification à la bourguignonne : P.-H. Thillardon, 25 ans, arrivé en 2008 dans ce cru aussi petit que méconnu, a la foi des puristes. Le résultat : des vins de belle étoffe, denses, suaves, au fruité épicé, équilibrés comme cette cuvée Carrières qui vieillira avec bonheur. 9,50 €.</p>	<p>LA FONTENELLE 2010, DOMAINE RUET</p> <p>Nés sur les coteaux les plus escarpés et les plus hauts du Beaujolais, les vins de Chiroubles ont la réputation d'être légers et floraux. Style que David Duthel respecte parfaitement dans cette cuvée vinifiée de façon traditionnelle. Gourmandes notes de griotte, bouche légère, équilibrée, au fruité bien présent... voici un chiroubles friand à souhait ! 7,50 €.</p>	<p>CLOS BERTRAND 2010, CHÂTEAU THIVIN</p> <p>Aussi indémodable que son étiquette, Château Thivin est une référence dans l'appellation depuis plusieurs générations. Aujourd'hui, sous l'impulsion du fils, Claude, le domaine passe à la culture biologique pour gagner en précision et en pureté. Pari gagné avec ce vin issu de jeunes vignes, à la bouche droite tenue par des tanins fins et élégants. 9 €.</p>	<p>2009, DOMAINE DE LA BOURONNIÈRE</p> <p>Fleurie a longtemps été plus connu à l'étranger qu'en France en raison de son joli nom et de sa réputation d'élégance. Un adage local dit que si le moulin-à-vent est le roi du beaujolais, le fleurie en est assurément la reine. Illustration faite avec cette bouteille au nez élégant, mêlant fleurs et petits fruits rouges, à la bouche délicate, fine..., en un mot féminine ! 8 €.</p>	<p>SAINT-ANTOINE GRANDE CUVÉE 2009, DOMAINE DAVID-BEAUREPÈRE</p> <p>Aux commandes du domaine depuis 2008, Louis-Clément David affirme son choix depuis avec des vendanges égrappées et de longs élevages. Ainsi cette cuvée originale élevée quinze mois dans le bois, d'une robe presque noire, qui montre une matière concentrée avec des tanins puissants mais déjà veloutés, et au beau potentiel de garde. 20 €.</p>	<p>LES IMPÉNITENTS JAVERNIÈRES 2009, LOUIS-CLAUDE DESVIGNES</p> <p>D'un vieux beaujolais aux notes de gibier et de sous-bois comme un bon bourgogne on dit qu'il « morgonne » ! Réputé pour ses « climats » dont Javernières, ce domaine où la jeune génération a succédé au père en donne ici une version originale avec ce vin sombre, très épicé, à la chair robuste, aux tanins déjà caressants, à la jolie finale minérale. 18 €.</p>	<p>2009, RICHARD ROTTIERS</p> <p>Installé depuis 2007 à Moulin-à-Vent et convaincu que le gamay avait encore de l'avenir devant lui, Richard Rottiers, 33 ans, plaide pour des vins de plaisir, sur le fruit, un peu en contre-pied des vins réputés robustes de ce cru comme l'illustre son 2009, plein, dense, à la chair grasse mais délicate avouant avec une jolie note réglissée en finale. 8 €.</p>	<p>2010, DOMAINE DE LA PLAIGNE</p> <p>Le dernier-né des crus du Beaujolais (1988) qui, contrairement aux autres, n'a jamais vraiment su se créer une notoriété. Dommage car, dans un style plutôt léger, les meilleurs d'entre eux montrent une vraie grâce, comme ce dernier qui fleurie bon la framboise et la griotte, montre une bouche ronde, charnue à souhait, tout aussi parfumée et terriblement séduisante. 6 €.</p>	<p>CLOS DU CHAPITRE 2010, DOMAINE HAMET-SPAY</p> <p>Avec son joli nom, ce cru le plus nordiste du vignoble est le vin des amoureux par définition. Du coup, certains jouent facilement les jolis cœurs ! Pas ce Clos du Chapitre qui, bien que de violet habillé, d'épices et de prune parfumé, montre une matière sérieuse, au grain charnu tenu par des tanins de qualité... un vin auquel on peut faire confiance ! 8 €.</p>

* Grappe éraflée : grappe sans sa partie boisée ou râfle.

** Pigeage : pratique bourguignonne consistant à fouler le raisin au pied dans la cuve.

*** Cuvaison : temps où les raisins sont laissés à macérer dans des cuves. **** Macération semi-carbonique : vinification typique du Beaujolais avec un raisin entier qui macère avec du gaz carbonique qu'il produit naturellement.

Voir nos adresses page 130.