

CHEZ MON CAVISTE

LA RELÈVE DES CRUS

du beaujolais

Sous la baguette de jeunes virtuoses, les dix crus du **Beaujolais** et autant de terroirs uniques jouent la symphonie du gamay en grands vins. *Texte Claudine Abitbol. Photo Valéry Guedes.*

1/ Sol volcanique

Figure du beaujolais, Claude Geoffray a passé le relais à son fils Claude-Édouard amoureux des coteaux du Mont-Brouilly. Un vin profond et aromatique (cerises noires, confiture de figue, épices), puissant et soyeux, élaboré en lutte raisonnée. *Château Thivoin 2009, côte-de-brouilly, Les sept vignes, 8,90 €.*

2/ Sur granit rocailleux

En lutte raisonnée, Arnaud Depez a repris les 6 ha de son arrière-grand-père en 2004, des vignes qui portent le nom des immenses pylônes électriques (Niagaras), voisins du domaine familial de La Madone, Un rouge carminé qui exhale les fruits épicés. Belle minéralité pour ce vin charnu et délicat. *Domaine du Niagara, 2009, fleurie, cuvée Tradition, 8,90 €.*

3/ Granit riche en manganèse

Richard Rottiers a parcouru les vignobles du monde avant de

s'éprendre de ce cru. En lutte raisonnée, il aspire à transformer ses 3 ha en bio. Vin rubis grenat, aromatique (iris, rose, épices, fruits mûrs, réglisse), ferme et fin. Grande noblesse. *Domaine Richard Rottiers, 2009, moulin-à-vent, 7,80 €.*

4/ Sol limoneux

Jérôme Janodet reprend en l'an 2000 les vignes de son grand-père auxquelles s'ajoute le fermage de vignes voisines. Une grande partie de sa récolte passe en fûts dans sa belle cave voûtée. Vin violine, soyeux et corsé aux arômes de violette, de fruits rouges (mûres et myrtilles), de kirsch, d'épices et de réséda. Croquant. *Domaine des Vieilles Caves 2009, saint-amour, 6,90 €.*

5/ Sable sur granit rose

Pierre-Jean, le petit-fils, démarre en 2005 après des études de viticulture. Dès sa première vendange, son travail plaît. Ce rouge cerise, entre fraîcheur et structure, a beaucoup de

charme avec sa palette aromatique (groseille, mûre, framboise, cassis, prune). Séducteur.

Domaine Pierre-Jean Bérziat, 2009, régnie, côte-de-durette, 7 €.

6/ Argilo-calcaire

Le fils, Cyril Picard, huitième génération de vignerons dans ce château du XVI^e siècle en pierres dorées (nom du secteur en Beaujolais), a de très vieilles vignes (90 ans) pour élaborer un vin rubis profond, aux notes de petits fruits rouges, ferme et corsé, le tout très minéral. Rafraîchissant. *Château de Cerey, 2009, brouilly, 8,50 €.*

7/ Sur schiste

Âgé de 24 ans, Paul-Henri Thillardon s'est installé en 2008 après un cursus en viticulture. Contrairement à son père coopérateur, ce passionné achète ses propres vignes ou les exploite en fermage (2,30 ha, « Les Carrières »). Ses vins 100% bio (AB) élèvent ce cru corsé et épicé, passé en barrique (12 mois) au rang de vin

d'amateurs éclairés.

Domaine Paul-Henri Thillardon, 2009, ebéno, Les Carrières, 11 €.

8/ Schiste et manganèse

David Duthel élabore à l'ancienne cette cuvée du nom d'un « climat » (douby) : pressoir en bois, cuve en ciment et lutte raisonnée. Pourpre, le vin exhale le fruit à noyau, la cerise à l'eau-de-vie et l'amande amère. Charnu, structuré et fin. Belle persistance fruitée.

Domaine Duthel, 2009, morgon, cuvée Douby, 7,20 €.

9/ Sol argileux

Louis-Clément David, 50 ans, ingénieur viticole, prend la suite familiale dans le respect de l'environnement. Cuvée à forte extraction, élevée en fûts neufs (douze mois). Vin puissant, pulpeux et aromatique (fraise, violette, pivoine, cannelle), digne d'un grand vin de garde.

Domaine David-Beaupère, juliénois, Saint-Antoine, Grande Cuvée, 20 €.

