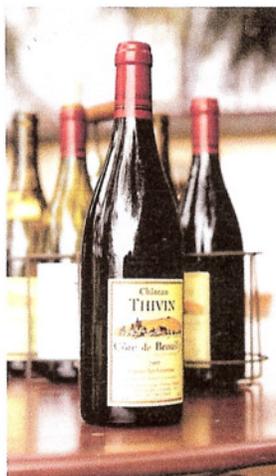


CHÂTEAU THIVIN

ROCHE BLEUE ET GRANIT ROSE

Claude Geoffray, le père, et Claude-Édouard, son fils, sont installés au pied du mont Brouilly où ils élaborent pour l'essentiel des brouillys (sur des coteaux de granit rose) et de beaux côte-de-brouilly, cette fois sur un terroir localement qualifié de «roche bleue». Leurs vins portent le nom de Château Thivin – du patronyme de l'avocat du Parlement qui avait acquis le domaine après la Révolution.

«On a tendance à égrapper de plus en plus, précise le fils, pour réduire les goûts herbacés que peut apporter la rafle pas assez mûre. En amont, dans la vigne, on privilégie également la taille en cordon royat. Cela permet d'aérer le raisin, d'obtenir naturellement une vendange plus saine. Nous allons également vers le bio; or en gobelet (la taille traditionnelle dans le Beaujolais) et à 10 000 pieds à l'hectare, c'est difficile de travailler le sol de manière

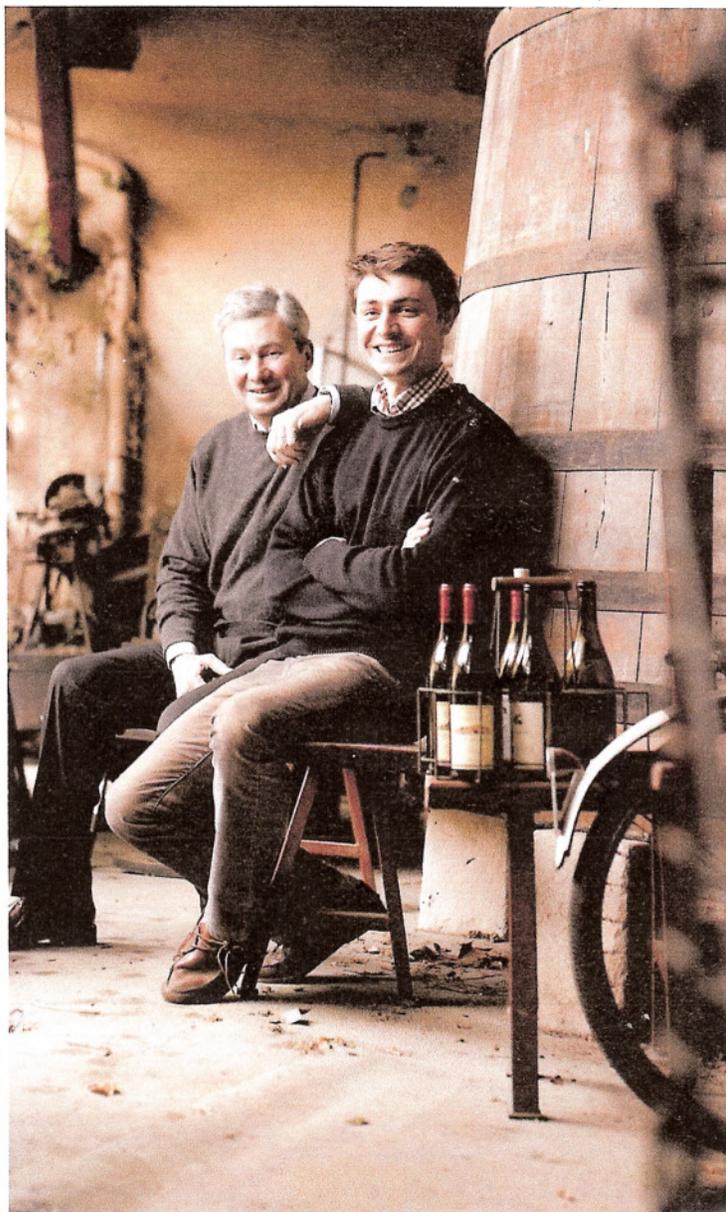


Quelques minutes avant la photo, le père était en bleu de travail. Il aurait pu le rester, quant à nous. Les vins de la maison, cela dit, sont à l'avenant : goûteux et élégants, bien travaillés mais néanmoins typiques et authentiques.

bio, c'est plus compliqué de pratiquer l'enherbement par exemple, d'où le passage graduel en royat... »

Le style Thivin ? Une belle pureté de fruit ainsi qu'une acidité notable. « Les gens du sud [de la France] ont de la difficulté avec nos vins, ils les trouvent plus pointus, plus acidulés », précise le père.

Ici aussi, nous avons goûté un étonnant beaujolais blanc, finement boisé et élégant.



«Le blanc, poursuit Claude Geoffray, représente environ 1 % du vignoble beaujolais, ça monte un peu, mais ça va se stabiliser, on n'en fera jamais beaucoup, je crois.» M.C.

NOUVEL ARRIVAGE • Page 72

 Côte-de-brouilly, Les Griottes 2009
DU CHÂTEAU THIVIN

Petit vin devenu grand ? (suite)

BEAUJOLAIS

Les sommets de Brouilly

En 2008, le Château Thivin faisait l'acquisition d'une parcelle très pentue située tout en haut de la colline de Brouilly, dans le lieu-dit Les Griottes, dont il tire une cuvée au nez fin et complexe, avec ses parfums de violette, de pivoine et de framboise bien mûre. Le tout se retrouve également en bouche, avec une finale délicatement épicee. J.P.

BD 3 | RVF ★



FRANCE  2012
Cuvée Les Griottes 2009,
 côte-de-brouilly a.o.c.,
 Château Thivin
 21,00\$, 11305088, 750 ml
 NOMBRE DE BOUTEILLES : 2400

Facile à aimer

Sous une étiquette artistique et contemporaine, une cuvée typique, rafraîchissante à souhait, du cru le plus septentrional du Beaujolais. Sympathique et accessible, ce vin de négoce de bon aloi, aux arômes de fraise et de framboise, légèrement poivré, présente une belle vivacité en bouche. Ses tannins souples et ses notes de fruits frais en font un accord intéressant avec des charcuteries. M.-È.M.



FRANCE  2012
Saint-Amour a.o.c. 2009,
 Maison Coquard
 19,45\$, 10838561, 750 ml
 NOMBRE DE BOUTEILLES : 2400

Un gamay de garde

Parmi les crus du Beaujolais, morgon et moulin-à-vent se disputent la réputation des meilleurs vins de garde, complexes et capables de vieillir sur une bonne dizaine d'années. Cette cuvée structurée, provenant des « jeunes » vignes (environ 50 ans d'âge) du domaine, offre une belle concentration et des tannins francs, équilibrés par la fraise, la muscade et une acidité rafraîchissante. D.G.

BD 3 | RVF ★



FRANCE  2014
Domaine des vignes du Tremblay 2009,
 moulin-à-vent a.o.c.,
 Paul Janin et Fils
 19,90\$, 11305141, 750 ml
 NOMBRE DE BOUTEILLES : 2400