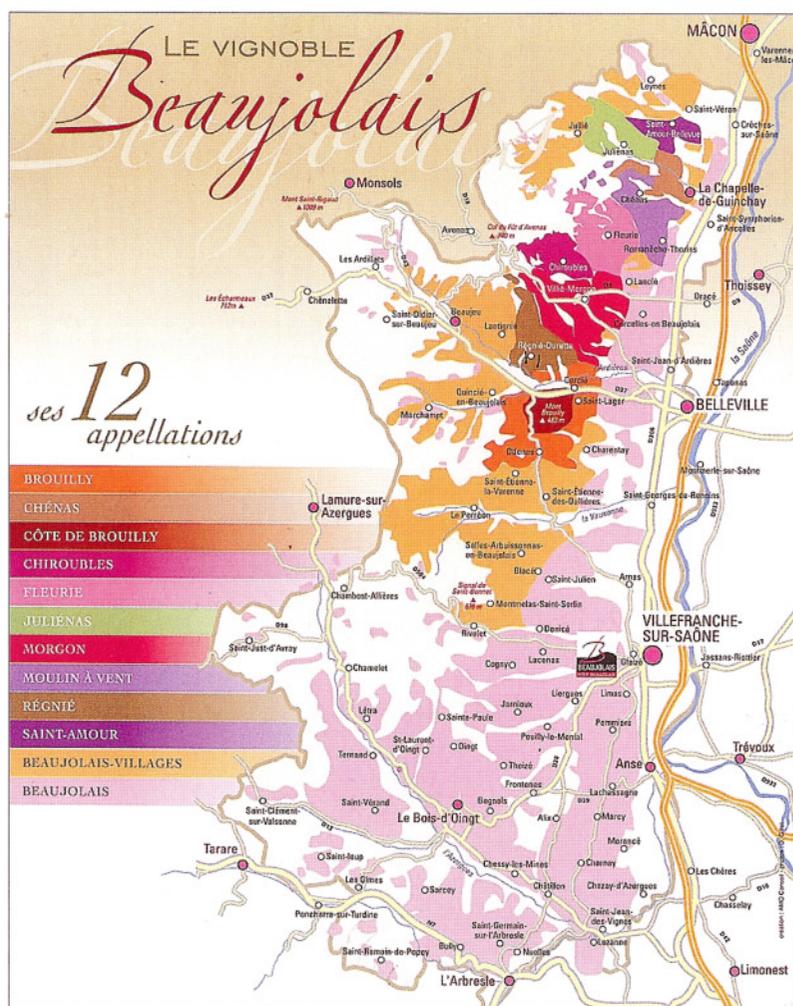


B

Le Beaujolais est une belle région, dont les charmants petits villages répondent à des noms enjoués tels que Fleurie ou Saint-Amour. Ces dernières années, les gens n'ont pourtant pas vraiment eu beaucoup de raisons de se réjouir. Mais ils ne se sont pas découragés pour autant. Au contraire, ils ont retroussé leurs manches et ont choisi le meilleur moment qui soit pour le faire : de mémoire de vigneron, 2009 est le millésime le plus excitant depuis trois générations.

UN beaujolais

Par **Dirk Rodriguez**



D'UN AUTRE TONNEAU !

La goutte qui a fait déborder le vase, c'est un reportage diffusé dans l'émission 'Envoyé Spécial' sur France 2. On y comparait le Beaujolais, où tout allait soi-disant mal, à l'Alsace, où tout était soi-disant parfait. Dans le reportage, on reprochait aux viticulteurs du Beaujolais d'ajouter du sulfite dans leur vin (!), comme si cela ne se faisait pas partout. La réaction de la presse écrite fut virulente. Non pas à l'égard du Beaujolais, mais à l'égard des auteurs du reportage. Car le Beaujolais a déjà suffisamment été traîné dans la boue. Les viticulteurs de bonne foi remarquent d'ailleurs que les temps changent: une étude du terroir est en cours, et on se préoccupe à nouveau de la qualité et du caractère particulier des beaujolais.

UNE GRANDE DIVERSITÉ

Le beaujolais rouge est un monocépage de gamay, un raisin de qualité qui produit en moyenne à peine 42 hl/ha. Comme dans toutes les régions viticoles, il faut séparer le bon grain de l'ivraie, mais il serait un peu trop rudimentaire de dire que le beaujolais 'normal' est l'ivraie et que le bon grain porte une appellation communale. C'est plus compliqué. Depuis des décennies, on palabre également pour savoir ce qui définit le vrai style du beaujolais. Doit-il toujours être ce vin désaltérant qui était servi dans les 'bouchons' lyonnais et les bistrots parisiens ? Ou le beaujolais peut-il aussi être un cru, avec un certain potentiel de garde ? Faut-il par ailleurs bannir le 'Nouveau' ? Vino a cherché les réponses à ces questions auprès de huit producteurs qui valent le détour.

LES 10 CRUS DU BEAUJOLAIS

Le Beaujolais compte dix appellations communales. Du Nord au Sud, on trouve à l'Ouest de la D306: Julié纳斯, Saint-Amour, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Brouilly et Côte de Brouilly. Traditionnellement, Moulin-à-Vent, Morgon et Côte de Brouilly sont considérés comme des terroirs qui conviennent aux vins de garde. La réalité est parfois différente. Une nouvelle étude des terroirs des 'Crus du Beaujolais' est censée faire toute la lumière à cet égard.

« Je pense que je ne reverrai plus une telle vendange de ma vie »

Jean-Claude Lapalu

CHÂTEAU THIVIN



Chez Claude Geoffray, tout respire la tradition. Les armoires, les chaises et les portraits n'ont pas bougé depuis cinquante ans. L'arrière-arrière-grand-père Zaccharie Geoffray a acquis ce domaine, situé à un endroit remarquable: sur les flancs volcaniques du Mont Brouilly. Le Château Thivin fait aujourd'hui partie du groupe informel *Expression d'Origine* qui regroupe quinze excellents domaines du Beaujolais. Claude Geoffray: «Nous exportons dans le monde entier, mais en tant

que traditionaliste, je trouve qu'il est important de travailler également avec l'Horeca local. Je suis fier que la *Brasserie Georges* à Lyon continue à servir mon beaujolais.» Pourtant le 'pot lyonnais' est de plus en plus rempli avec du Côtes du Rhône bon marché. Mais malgré sa fierté, Claude Geoffray prône surtout l'humilité: à l'égard de la nature, qui a ses caprices et qui doit être travaillée à la main. Parce qu'ici, il n'y a pas de place pour les tracteurs. Lorsqu'il parle de 'tradition', il fait également allusion à la 'macération beaujolaise' qui veut que les raisins non pressés restent dans des cuves en béton en forme d'entonnoir, sans gaz carbonique. Il opte pour une faible extraction, parce que cela convient au style du beaujolais. «Un beaujolais doit avoir une expression délicate, de la finesse et une légère touche minérale.» Mais il n'égrappe pas. Cela donne plus de complexité au vin. Et comme nous avons pu le goûter par la suite, son approche artisanale met une grande an-

née comme 2009 particulièrement en valeur. Il lâche encore ceci à propos du Nouveau: «Je trouve dommage qu'on en ait abusé, parce qu'il peut s'agir d'un beau vin.»

Sélection Vino des vins du Château Thivin:

Blanc (chardonnay) Marguerite 2008: superbe chardonnay aromatique avec une structure fine et minérale • Château Thivin Cuvée Zaccharie 2008 (10 mois en fûts de chêne, 5% de nouveaux). Fruits rouges et noirs fins, avec une élégante touche de bois • Echantillons en cuve: Château Thivin, parcelle Les Fourmelles 2009: fruit expressif avec une fine touche florale. Complexe en bouche, avec une impressionnante longueur • Parcelle Godefroid 2009: pureté, finesse, profondeur, et déjà de charmants fruits rouges mûrs et bien fondus, ainsi que des fleurs d'été.

Contact et infos en Belgique: Velu Vins 02 520 60 68; Wijnmakelaarsunie 011 23 06 10