

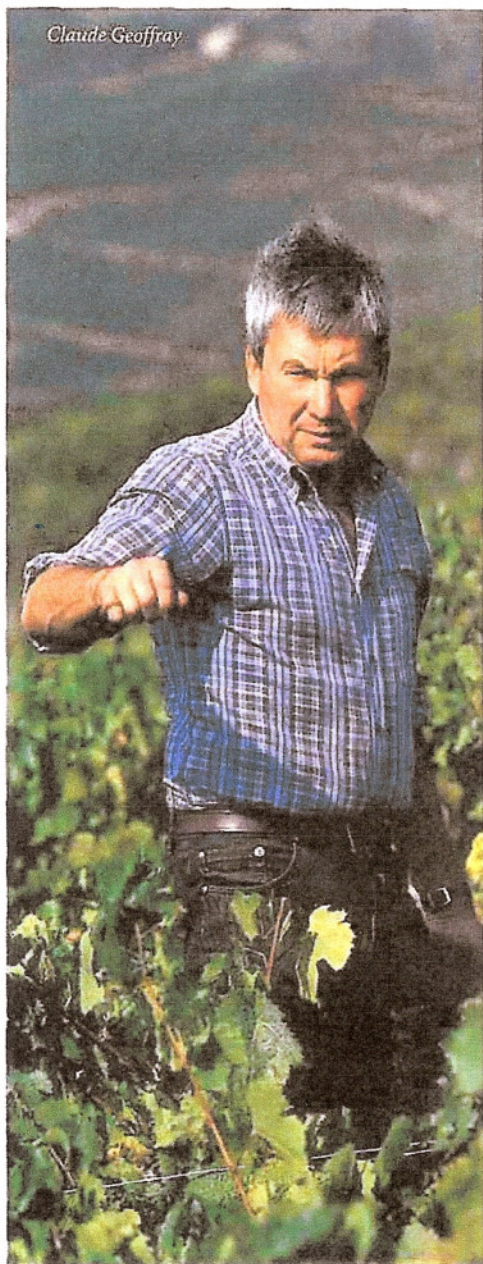


BEAUJOLAIS  
CÔTES-DE-BROUILLY  
Château Thivin

# UNE FAMILLE ENRACINÉE DANS SON TERROIR

**D**ressé 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. À l'exception de son sommet, il est totalement couvert de vignes. Autant dire qu'il offre un paysage sai-

sissant dont la forme arrondie mais massive se retrouve dans les vins que l'on produit sur ses flancs. Avec son orientation unique et ses sols si spécifiques, cette curiosité est un peu la montagne sacrée du Beaujolais, d'autant qu'elle est dominée par la chapelle de la Vierge-aux-Raisins. Culminant à 484 mètres 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 mal aimé.



Claude Geoffray

## Ici, on cultive l'esprit de l'AOC avec une croyance sacerdotale

Parmi les dix crus du Beaujolais, le côtes-de-brouilly se distingue par un substrat géologique dans lequel on décèle des quartzites et des métadiorites, ensemble formant la fameuse « pierre bleue » de Brouilly, d'origine volcanique, caractérisée par sa dureté.

Contrairement au brouilly, de moyenne garde, le côtes-de-brouilly gagne à mûrir quelques années. Posé au milieu de ce terroir, le Château Thivin donne des vins à la robe pourpre dense, au nez puissant et aux tanins enrobés. Un côtes-de-brouilly très typé, équilibré, marqué par des arômes persistants de fruits rouges, cerise noire et moka torréfié.

Ce cru est la propriété de la famille Geoffray, 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 vigneron. Pari tenu en goûtant à leur château-thivin 2008, 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 Geoffray a particulièrement réussi. Friand et rond en bouche, il donne la réplique avec beaucoup d'à-propos aux plats du registre hivernal ou canaille, mais s'accommode aussi d'un jambon persillé ou d'une entrecôte grillée. Bientôt en vente, le millésime 2009 promet des merveilles.

P. L.

CHATEAU THIVIN

69460 ODENAS

TEL : 04 74 03 47 53

geoffray@chateau-thivin.com

CÔTES-DE-BROUILLY « LE BLOS BERTRAND » 2008 : 9,10 €



## BEAUJOLAIS-MÂCONNAIS LES CHARMES DE LA TERRE DE FRANCE

**L'**an dernier, les instances professionnelles mâconnaises s'étaient étonnées que notre classement réunisse Mâconnais et Beaujolais dans un même chapitre. Logiquement, c'est le beaujolais qui aurait dû se plaindre, mais il n'a pas osé, si fier d'avoir été associé à une autre appellation bourguignonne. Nous allons mettre tout le monde d'accord en certifiant qu'il y a autant de mauvais beaujolais que de mauvais mâcons, voire un peu moins, et que, parallèlement, nous avons goûté plus de mauvais bordeaux et de mauvais bourgognes que de mauvais beaujolais. La fin de la récréation étant sifflée, on va peut-être pouvoir travailler : le Beaujolais fait partie de la Bourgogne viticole (pas historique) et n'a pas à en rougir. Cette formulation n'est pas une vue de l'esprit ni un décret arbitraire, mais une réalité assise sur une évidence : lorsque l'on déguste un vieux moulin-à-vent ou un morgon assagi, on croit boire un vieux bourgogne. Nous n'oublierons jamais ce fleurie 1959 qu'un jury d'experts avait pris pour un volnay de la même année. Oui, au bout d'un certain nombre d'années, lorsqu'il a mûri dans de bonnes conditions, le jus du gamay adopte les allures du pinot noir, avec cette petite pointe florale et fruitée en guise de pied de nez à l'histoire : « *Très desloyal plant de gamaiz* », avait dit Philippe Le Hardi, duc de Bourgogne, ordonnant l'arrachage du cépage gamay pour le remplacer partout par le pinot noir. Bienheureuse contrée que celle qui est aussi belle à boire qu'à voir.

Le Beaujolais est en effet aussi beau que le beaujolais est bon. Rarement un paysage aura donné autant de plaisir à autant de sens humains. Notre sélection se promène parmi les coteaux et les villages de ce pays délicieux. Accompagnant l'incroyable sursaut qualitatif de ces crus vénérables, le millésime 2009 donne vraiment la dimension d'un grand vignoble. Buvez et régalez-vous, abandonnez une fois de plus tous vos préjugés : voici les charmes de la terre de France!