



Une dégustation
d'Olivier Poels

7 GRANDS BEAUJOLAIS À L'ÉPREUVE DU TEMPS ATTENTION, SURPRISES !

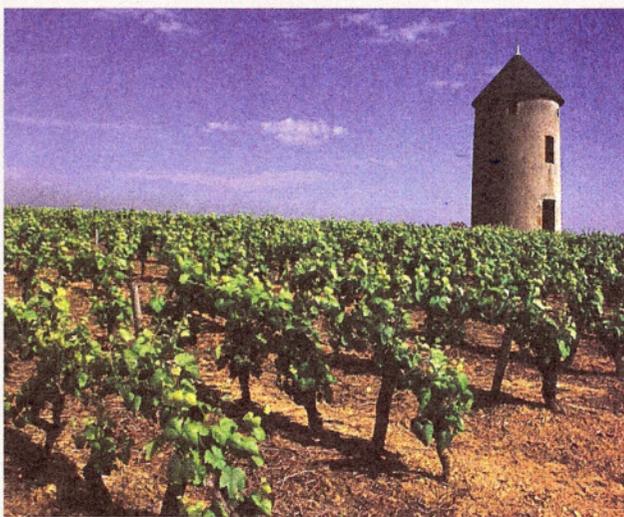
Ils sont souvent jugés comme des petits vins à boire rapidement, et pourtant. Notre dégustation démontre qu'avec le temps, les meilleurs crus du Beaujolais rivalisent avec les bons bourgognes.

Servi à l'aveugle à une table de grands amateurs, le vin affichait encore une jeunesse insolente. Sa couleur profonde et éclatante pouvait laisser penser qu'il s'agissait d'un vin âgé d'une bonne dizaine d'années. Son bouquet de fleurs et de fruits légèrement confits évoquait pour tous celui d'un grand bourgogne. Quant à sa bouche, profonde mais sensuelle, elle fit l'unanimité. « *Un grand cru de la Côte de Nuits* », avancèrent certains. « *Un grand vin de la vallée du Rhône* », jugèrent d'autres... Cette bouteille remarquable, je l'avais achetée quelques heures plus tôt à 15 euros chez un caviste trop content de s'en débarrasser. Il s'agissait en réalité d'un beaujolais, un morgon 1945 !

La vinification en question

Prisonniers de leur image de petits vins de comptoir, de crus primeurs qu'il faut avoir bus avant le printemps ou de "bibines traficotées", les vins du Beaujolais peinent à exister dans l'univers des grands vins français. En cause, une politique de communication suicidaire axée autour d'un produit trop souvent dévoyé, le fameux beaujolais nouveau, mais aussi des pratiques culturelles et des méthodes de vinification totalement standardisées.

Deux grands types de vinification s'opposent aujourd'hui dans cette région. La vinification traditionnelle, tout d'abord, avec des grappes souvent entières (raisins non éraflés), une macération d'environ deux semaines et un élevage de quelques mois. Cette méthode nécessite de travailler avec une vendange très saine. Face à elle, s'est développée depuis quelques années la thermovinification, qui a conquis une grande partie des producteurs. Ce procédé technique plus rapide, qui consiste à



Vignoble de Moulin-à-Vent

Une des plus nobles origines de France.

chauffer violemment la vendange éraflée afin de permettre une extraction immédiate, puis à la refroidir, nécessite ensuite l'emploi de levures exogènes. La thermovinification, couplée à des levures souvent aromatisées, a totalement standardisé le goût de nombreux vins du Beaujolais. De plus, le potentiel de garde des vins issus de la thermovinification est très faible.

Vieillir avec grâce

Pourtant, lorsqu'ils sont bien élaborés, issus des meilleurs terroirs (principalement les crus) et travaillés par des vignerons

passionnés et consciencieux, les plus beaux vins du Beaujolais représentent les meilleurs rapports qualité/prix de France. Trouver l'équivalent bourguignon des plus belles bouteilles de Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie ou Côte-de-Brouilly souvent vendus à moins de dix euros nécessite la plupart de temps une dépense deux à trois fois plus importante.

Ces vins digestes, élégants, mais capables

de vieillir avec autant de grâce que leurs cousins du nord ne sont pas assez célébrés. Absents des cartes des vins des grands restaurants comme des caves de nombreux amateurs, ils méritent pourtant que l'on s'intéresse à eux. Alors, à l'attention de ceux de nos lecteurs qui douteraient encore, nous avons demandé à sept grands vignerons de cette région de nous présenter leur cuvée phare sur une dizaine de millésimes de leur choix. Ces vins ont fait l'objet d'une dégustation passionnante qui nous a permis de remonter jusqu'aux années 50, tout en comparant les terroirs et les différentes approches d'élevage. Nous espérons que le compte-rendu de cette dégustation vous donnera envie de découvrir – ou de redécouvrir – ces crus superbes.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins du Beaujolais ont été dégustés, étiquettes découvertes, par Olivier Poels au début du mois de décembre 2009 dans chacun des domaines présentés, en présence des vignerons que nous remercions chaleureusement pour leur participation.

Profil n° 5 : le côte-de-brouilly très classique

Le côte-de-brouilly du château Thivin

CHÂTEAU THIVIN

La cuvée sélectionnée

Côte-de-brouilly

L'appellation Côte-de-Brouilly doit beaucoup au château Thivin et à Claude Geoffray, qui en fut propriétaire au début du XX^e siècle. Ce cru représente la partie pentue et donc la plus intéressante de la vaste colline de Brouilly. Le château Thivin a la chance d'en posséder 15 hectares bien répartis sur l'appellation. Ici aussi, les vins sont élaborés dans un esprit de garde et il leur faut quelques années de cave pour s'ouvrir. Le 1995 en est un très bel exemple : à plus de 15 ans d'âge, il commence seulement à s'ouvrir.

Caractéristiques de la cuvée

- Cuvée issue de vinifications traditionnelles en grappes entières, élevage en foudres sur lies durant 8 mois environ
- Élevage durant 8 mois en foudres sur lies
- Production : **30 000 bouteilles par an**
- Prix départ cave : **8,10 €**

Notre avis

Moins connu que Morgon ou Moulin-à-Vent, le terroir de la Côte-de-Brouilly est pourtant l'un des plus intéressants du Beaujolais.

Côte-de-brouilly 2000 16,5/20

À l'ouverture, le nez se montre encore serré, profond et avec du fruit. Très peu évolué, ce millésime se révèle encore sur des arômes primaires, avec une bouche profonde, compacte et des tanins encore bien présents. À attendre, même s'il se montre déjà fort séduisant. Passez-le en carafe avant de le servir.

Côte-de-brouilly 1999 15,5/20

Très classique, avec un nez légèrement réduit à l'ouverture, le vin possède un joli moelleux et une bouche ample, mais très raffinée. Jolis tanins en finale. Le fruit demeure bien vivant. Plus immédiat que le 2000, mais moins complet en bouche, on peut d'ores et déjà commencer à le boire.

Côte-de-brouilly 1998 15,5/20

Ce côte-de-brouilly est bien calé dans le profil du millésime, avec beaucoup de droiture, de fraîcheur et de jolies notes de fraise et d'épices en finale. Ce 1998 arrive doucement à maturité, mais il possède encore beaucoup d'énergie pour son âge. Il devrait encore bien évoluer.

Côte-de-brouilly 1997 14,5/20

Le nez dévoile des arômes de fruits légèrement confits avec un petit côté terreux. La bouche s'avère très ample et riche, mais avec de la sécheresse en finale. Le vin manque quelque peu de fraîcheur et l'on ressent le côté légèrement compoté du millésime. Il faut absolument le boire.

Côte-de-brouilly 1996 15,5/20

Comme partout, 1996 a engendré un millésime campé sur une trame acide importante. Le nez est joli, sur des notes minérales, avec une touche de petits fruits rouges (framboise, groseille) et de la vivacité. La bouche est droite, guidée par une trame acide marquée. Un vin austère, mais précis.

Côte-de-brouilly 1995 17/20

Ce 1995 est le vin le plus séduisant et le plus prometteur de cette verticale, même s'il se montre très réduit à l'ouverture. Il lui faut de longues minutes pour se livrer enfin (passage en carafe

indispensable). On découvre alors un grand vin qui explose de fruits, avec un bel équilibre et une force minérale imposante, dévoilant un très grand volume et une longueur en bouche très impressionnante. Cette côte-de-brouilly est capable d'évoluer sur une décennie au minimum. Du grand art.

Côte-de-brouilly 1994 13,5/20

Le millésime 1994 n'a pas été très favorable, car très pluvieux. On perçoit au nez des notes de caramel au lait, avec un fruit qui s'estompe. La bouche se montre relativement fluide et souple, mais elle n'est pas usée. Il faut néanmoins boire ce vin à la fois tendre et coulant rapidement.

Côte-de-brouilly 1992 12/20

Il n'y a pas eu de miracle, car 1992 est très certainement le millésime le plus difficile de la décennie. Il a engendré un vin très fluide, légèrement végétal et austère. Il aurait fallu le boire, car son fruit a totalement disparu.

Côte-de-brouilly 1991 16/20

D'un tout autre calibre, issu d'un millésime de faible production (gel dévastateur au printemps), ce 1991 est encore d'une grande jeunesse. La robe est intacte, le nez, profond et complexe, exhale des notes fruitées affirmées et une pointe d'épices qui donne de la dimension à cette côte-de-brouilly de belle facture. En bouche, elle séduit à la fois par son équilibre, son velouté de tanins et la vivacité de son fruit. Très belle allonge.

