

## NOS COUPS DE CŒUR EN BEAUJOLAIS 2009

PIERRE ET THIERRY LAFOND À SAINT-LAGER.

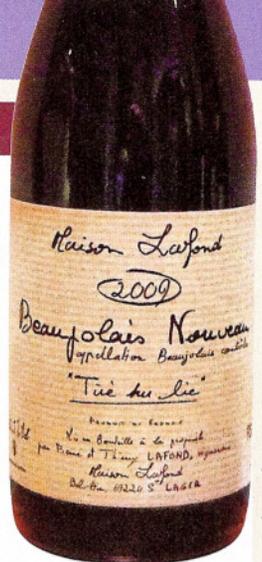
*Le bonheur du primeur*

Cette jeune exploitation symbolise à tous points de vue le renouveau du beaujolais : une culture de la vigne au cordeau pour des vendanges exemplaires, avec des jus irréprochables. Le sérieux de la chose ne retire rien à la joyeuseté du vin, sa fraîcheur, son fruit bien mûr et délicat. Un beaujolais nouveau, subtil et distingué, avec des allures de joli vin bien fait, structuré, doté même de tanins arrondis du fait d'un millésime solide et

chaleureux. Voici l'exemple à suivre et la preuve que cette appellation redresse la tête avec enthousiasme. Ce délicieux gamay accompagne en liesse cochonnailles, salaisons et fromages, mais se tient aussi fort gentiment avec une belle volaille rôtie. A servir frais, sans hésiter, entre 10° et 12°, pour retrouver toute sa vivacité •

Maison Lafond, Bel-Air, 69920 Saint-Lager. Tél. : 04 74 66 04 46.

Beaujolais nouveau « tiré sur lie » 2009 : 4,20 €. Expédition.



photos : dr

CLAUDE GEOFFRAY À ODENAS.

*La noblesse du gamay*

Niché au pied de la montagne de Brouilly, dans un paysage adorable où la vigne dessine ses courbes dionysiennes, le château Thivin est la demeure d'une famille enracinée dans son terroir. Le port droit et le pas sûr, Claude Geoffray tient son domaine dans la vertu d'une tradition qui forge autant les âmes que les cœurs. Son beaujolais villages 2009 du Manoir du Pavé est un vin de seigneur. Peu typé primeur, de par sa structure et son étoffe, il traduit tout de même la magie sensorielle de ce millésime d'exception.

Un gamay d'une noblesse inouïe, rond, dense et racé, dont le fruité intense marqué par la griotte et la mûre finit sur des arômes d'une élégance bouleversante. Un beaujolais-villages nouveau aux allures de grand cru apte à mûrir quelques années

si l'on a la sagesse de l'attendre. Non pas le pot à déboucher à l'improviste sur un saucisson de passage, mais le flacon de belle naissance qui donne la réplique aux mets de circonstance. Servi sur un tournedos Rossini, il a tenu la dragée haute à la truffe •

Château Thivin, la côte de Brouilly, 69460 Odenas. Tél. : 04 74 03 47 53.

Beaujolais-villages nouveau Manoir du Pavé 2009 : 5,50 €.



DOMINIQUE PIRON À MORGON.

*Fraîcheur et vivacité*

Le bonhomme porte en lui la verve de son vin. Dominique Piron est l'une des figures phares du vignoble et n'a pas attendu le millésime 2009 pour faire des vins qui tiennent la route. Il est de ceux qui ont toujours échappé à l'opprobre tombé sur le beaujolais, aussi ne révérons-nous rien en affirmant ici que sa cuvée primeur est un trésor de gourmandise. Nerveux et pointu, son beaujolais nouveau 2009 se distingue par sa vivacité, un fruité net, des arômes très purs et une sacrée longueur. Là aussi, les fruits noirs (cassis, myrtille) ont remplacé les rouges (framboise, groseille) des années moins chaudes. La bouteille pour passer un bon moment entre amis en savourant le jus de la vendange et une bonne raison de renouer avec le rituel •

Domaine Piron, Morgon, 69910 Villié-Morgon.

Tél. : 04 74 09 10 20. Beaujolais nouveau 2009 : 4,50 €. Expédition.

GEORGES DUBŒUF À ROMANÈCHE-THORINS.

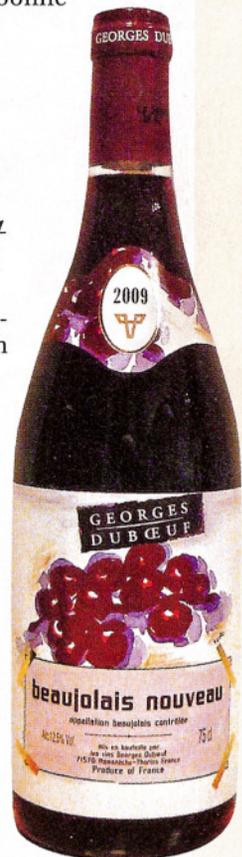
*Du fruit, rien que du fruit*

Plein de fruit et de fraîcheur, le beaujolais nouveau de Georges Dubœuf libère à la régallade ses arômes de jeunesse en donnant cette sensation unique de mordre dans la grappe. Avec ses 12,5° naturels, ce gamay montre un équilibre et une délicatesse qui contrastent avec les goûts et les parfums artificiels ayant jeté le discrédit sur la région.

Le plus étonnant est la dominance des fruits noirs, cassis, myrtilles, mûres, du fait d'un millésime très ensoleillé, alors que d'habitude c'est aux fruits rouges que l'on identifie les arômes du vin nouveau. On ne savoure ici que le pur jus du raisin, velouté, vivace, gouleyant, expression longtemps interdite par le gotha œnologique et pourtant si appropriée à la circonstance. Gouleyant, au sens le plus noble d'un terme que nous revendiquons. Au diable ces préceptes élitistes qui déconsidèrent l'essentiel de l'émotion bachique : le plaisir. On se régale avec ce vin charmant et généreux. Voici l'honneur du beaujolais à boire, du beaujolais de soif, du beaujolais nouveau •

Georges Dubœuf, 71570 Romanèche-Thorins. Tél. : 03 85 35 34 20 ;

Beaujolais nouveau 2009 : 5,50 € ; Beaujolais-villages nouveau : 5,90 €.



## FINI LE GOÛT DE BANANE ET LES ARÔMES TRIPOTÉS

# Le beaujolais nouveau est réparé

Il y a longtemps que nous annonçons la résurrection du beaujolais nouveau. Non seulement la chose est acquise, mais elle est sur le point de se convertir en phénomène de société. Après une bonne quinzaine d'années durant lesquelles ce rituel bachique a connu un véritable lynchage, la tendance s'inverse grâce à la beauté du millésime 2009. Ravis de retrouver un vin frais, vif, charmeur et fruité, les Français vont renouer avec leur beaujolpif. Nul doute que, à l'instar des côtes du Rhône, du Languedoc et de la Provence, la viticulture beaujolaise a connu une métamorphose sans précédent. Victime des mauvaises pratiques issues d'un succès commercial rapide et facile, vers la fin des années 80, ce vignoble a payé cher les forfaitures de ses brebis galeuses. La désaffection était telle, dans l'esprit du public, que le boycott de l'événement était presque devenu une marque de civisme.

Une sanction justifiée pour ceux qui, non contents de faire pisser la vigne, chapalisaient le moût afin de faire grimper le degré d'alcool, mais cruelle pour le noyau d'honnêtes vigneronniers ayant toujours veillé à soigner la qualité de leur production. Sans aller jusqu'à dire que ces odieuses pratiques sont totalement révolues, les donneurs d'exemple sont parvenus à convaincre la viticulture locale que l'exigence et la rigueur étaient toujours plus payantes. Cela ne signifie pas que tous les beaujolais sont devenus bons, mais qu'un tournant s'est amorcé depuis quelques années, dont le millésime 2009 est la consécration. Plusieurs raisons à ce rétablissement. La première est purement commerciale, l'interprofession viticole se devant de réagir au déficit d'image



Équilibre, fraîcheur, maturité, élégance et rondeur : les paramètres d'un grand vin sont sortis du pressoir.

consécutif au discrédit de ce vin dans le grand public. N'oublions pas que le beaujolais était d'abord le vin du peuple et qu'en se galvaudant, pour des raisons mercantiles, il trahissait une certaine idée du vin de France. Cela ne pardonne pas. Il était donc urgent de restaurer une éthique. La voici de retour sur les étiquettes. La deuxième raison tient au progrès viticole, à une culture plus pointue de la vigne et, surtout, à une évolution climatique évitant le recours abusif et systématique à la chaportalisation. La troisième est liée à un besoin de renouer avec des vins plus liés au plaisir qu'aux prouesses œnologiques. Ainsi donc, le purgatoire du beaujolais touche à sa fin. Attention, le phénomène n'est pas général et la méfiance

des incrédules aura la vie dure, mais déjà des bistrotiers et des restaurants qui avaient abandonné la célébration du vin nouveau renouent cette année avec ce rite populaire. *Marianne* a parcouru le vignoble pour vérifier les vertus d'une vendange vraiment parfaite. Équilibre, fraîcheur, maturité, richesse, élégance et rondeur, tous les paramètres d'un grand vin sont sortis du pressoir. Après avoir goûté à une centaine de cuvées en beaujolais et beaujolais-villages, voici quelques coups de cœur millésimés 2009. Réjouissons-nous de la bonne nouvelle bachique et tuons le cochon gras pour fêter le retour du vin prodigue. En l'occurrence, un vin de garde. Citoyens, le beaujolais nouveau est réparé ! ●

## L'honneur de *Georges Dubœuf*

Abas les clichés et les préjugés faciles. On a le droit de ne pas aimer certains types de vins, mais pas de lancer l'anathème contre un nom au prétexte qu'il est celui d'une maison trop célèbre. Parce qu'il est un géant du négoce, Georges Dubœuf est montré du doigt

par certains esprits chagrins préférant louer, au nom du dogme naturaliste, les vertus de jus prévinagrés ayant contribué au discrédit dont souffre (c'est le cas de le dire) le beaujolais. Cette idéologie de bazar est un fléau pour la viticulture française. Même si, dans

la masse, il est des cuvées que nous apprécions moins que d'autres, Dubœuf produit parmi les meilleurs beaujolais et reste l'ambassadeur de ce morceau de France à travers le monde. Il appartient ensuite à chacun, selon ses goûts, de faire son choix, et

au prescripteur d'indiquer ses préférences ou ses déceptions. De même que nous dénonçons le délit de cépage (équivalent à celui de faciès sur le plan viticole) frappant le gamay, aucune concession ne doit être faite aux ayatollahs du « vin purifié » ●