

© ÉTIENNE RAMOUSSE / INTER-BEAUJOLAIS



Guillaume Striffling

LA PASSION DU RÉGNIÉ

« Régnié dans le gosier, jeunesse retrouvée ». La formule illustre parfaitement l'enthousiasme et l'engagement de ce vigneron qui défend avec passion les couleurs d'une AOC trentenaire.

TEXTE ANTONIO MAFRA

© PIERRE MAER



le Beaujolais
les chemins du vin



GOERENS' FAMILY
13/08/2017

Superbe
Dégustation Merci
10/11/14

Le vin c'est la vie!

Merci! Anne-Sophie

Belle Cave Bonny
Merci Zempira

C15

8

12

le Beaujolais

les chemins du vin



Vendanges devant le village de Régnié, reconnaissable aux deux clochers de son église.

Une poignée de jeunes vignerons se battent pour redorer le blason du régnié, un cru qui vient de fêter ses 30 ans en AOC. Parmi eux, Guillaume Striffling. Cédric Lecareux, au domaine des Capréoles, parle d'un homme « discret, voire timide, ouvert, prêt à partager, à donner sans attendre en retour ». Olivier Pezenneau, du domaine éponyme, évoque la gentillesse et l'humilité de ce vigneron de 29 ans. « À l'image de ses vins, il ne se met pas en avant, mais il avance ».

Cette unanimité s'explique également par son engagement dans la défense du vignoble. Président du groupe « Gamay chic » de « Bien Boire en Beaujolais », depuis le début de l'année, ce membre très actif du Marché aux vins de Fleurie fait partie du conseil d'administration du cru régnié, où il représente la nouvelle génération. Nous l'avons rencontré sur son exploitation, qu'il travaille dans une approche biodynamique.

Autrefois propriété de la famille Marmonier (l'inventeur du pressoir) depuis 1678, le domaine a été repris et re-

baptisé par son père il y a quatre décennies. Aujourd'hui, il couvre 14 ha, répartis sur une vingtaine de parcelles, plantées principalement sur les AOC morgon (9 ha), régnié (3 ha) et beaujolais. Seul au domaine, où il embouteille 20 000 flacons par an, Guillaume Striffling livre encore 80 % de sa production au négoce. La gamme compte 14 cuvées, dont quatre en régnié, trois cœurs de gamme (8 €) et une cuvée parcellaire « La Ronze » (16 €), qui doit son nom au lieu-dit où est implantée l'exploitation qu'il a reprise en 2012.

Cette succession était écrite ! « J'ai toujours voulu un jour reprendre le domaine », avoue-t-il. Pour s'y préparer, il intègre le lycée viticole de Bel Air. BEP et BTS en poche, il part en Australie. Pendant deux mois, il découvre les vins du Nouveau Monde et pratique l'anglais qu'il approfondira quatre mois de plus à Brighton, où il s'initie aux secrets du business du vin.

De retour à Régnié-Durette, Guillaume Striffling travaille 18 mois avec son père avant de lui succéder en 2012 et de vinifier son premier millésime en 2013. « Autodidacte, mon père m'a transmis le goût de la découverte et



© PIERRE MAHER

ON N'A PAS TOUS LES JOURS 30 ANS

Petit dernier des crus beaujolais, couvrant 430 ha, le régnie a obtenu son AOC le 20 décembre 1988. Trente ans après, il n'a pas à rougir de la comparaison avec les crus plus anciens et plus prestigieux. Ces vins couleur rubis, aux arômes de fruits rouges et une bouche gourmande, ont de solides atouts. Vous pouvez en juger aux Deux Clochers, caveau du cru régnie, installé dans la cave du presbytère de l'église.

Mieux encore, franchissez les portes des caveaux d'une nouvelle génération de vigneronns tels Sébastien Congretel (domaine de Thulon) et Cédric Lecareux (domaine des Capréoles), Raphaël Chopin et Julien Sunier. Ils vous accueillent pour une dégustation qui fera voler en éclats les derniers clichés qu'il vous resterait sur ce cru. Et si vous n'étiez toujours pas convaincu par le dauphin des crus beaujolais, rappelez-vous que, en janvier 2017, le concours du meilleur gamay du monde a sacré la cuvée « Canicule », un régnie vinifié par Patrick Péchard.

« Le cépage gamay est un adolescent capricieux. »
Guillaume Striffling



© ERIENNE RAMOUSSÉ / INTER-BEAUJOLAIS

de l'expérimentation de nouvelles techniques », justifie cet adepte de la viticulture raisonnée qui n'a pas sauté le pas vers le bio en raison de l'âge avancé de ses vignes, 80 ans en moyenne.

Cette ancienneté n'est peut-être pas étrangère au choix de privilégier les vins de garde. « J'aime les vins qui allient un potentiel de garde de 3 à 8 ans avec le caractère friand et facile à boire du beaujolais. En associant le fruit du beaujolais et la structure du morgon, le régnie répond à cette exigence. Il constitue un compromis idéal pour les jeunes consommateurs qui découvrent le vin par le rouge ».

S'il était un vin ? « Je serai un régnie ! Vous ne trouverez pas mieux pour accompagner des plats simples comme une salade et un plateau de charcuterie ou de fromages »,

défend ce passionné de moto qui, adolescent, faisait du trial dans les vignes et aujourd'hui parcourt la campagne française sur une BMW 1150, comme l'été dernier sur les routes du Cantal. Pour en juger, dégustez son millésime 2016, un vin très « beaujolais », facile à boire, qui séduit par son caractère gourmand sur des notes de petits fruits rouges acides.

Dans la gamme supérieure, élevé 10 mois en fût de 10 ans, tiré sans filtrage en suivant le calendrier lunaire pour réduire la pression, la cuvée « La Ronze » se présente dans une robe grenat, avec des notes de fruits rouges en attaque et épicées en finale. Elle témoigne de la qualité des vins du dernier des crus du beaujolais, une AOC qui avance sans se mettre en avant, comme Guillaume Striffling l'un de ses hérauts. 🍷