

Découvertes Les jeunes talents du Beaujolais

GRAND VIN DE BORDEAUX

Rollan de S

CRU BOURGEOIS



Les rendez-vou du vin à Paris

> Le Salon Saveurs et les Vignerons indépendants

> > Millésime 2016

Arnaque sur le Net

Les grands crus servent d'appât!

Cairanne

50 rouges du Rhône qui tutoient les grands

Sauternes et vins bio

Le coup de gueule de Xavier Planty



Dossier spécial

Crus bourgeois Notre palmarès idéal

Avant le classement officiel, les 128 châteaux qui méritent une mention



Les têtes chercheuses du Beaujolais

Réunis par La RVF, ces vignerons âgés de 29 à 42 ans repoussent les limites dans leur région, des méridionales Pierres Dorées aux frontières septentrionales avec la Bourgogne. Avec eux, le Beaujolais confirme sa nouvelle dynamique. Par Guillaume Baroin

Photos: Thomas Lambelin



n n'aurait guère pu trouver un lieu plus symbolique que le Mont Brouilly pour réunir une partie de cette jeune génération qui nourrit le renouveau du Beaujolais. C'est Claude-Vincent Geoffray qui, en son fief vigneron du château Thivin, accueille la troupe en une lumineuse journée d'automne. Chacun des jeunes vignerons présents incarne une des douze appellations du Beaujolais.

DES CHANGEMENTS EN PROFONDEUR

Ce qu'ils ont en plus ? Ils représentent une diversité d'expressions à partir d'un seul cépage, le gamay noir à jus blanc. Dans leur gamme, il n'est pas rare de trouver une cuvée sans soufre. Les étiquettes évoluent vers plus de modernité, en rupture avec celles de leurs parents.

Pour redessiner les codes, ils n'hésitent pas à changer de cépage et de couleur. Leur préférence va au chardonnay, mais aussi au viognier ou encore au gamaret. À côté des flacons estampillés Vin de France, qui fleurissent comme autant de revendications à la liberté de vinifier, ils sont fiers de leurs appellations et cherchent à les valoriser par la mise en avant

de climats, comme leurs voisins bourguignons. Ambitieux,ils veulent même en créer de nouvelles. Et ils investissent dans un matériel technique plus performant, à la vigne comme en cave. Tout cela vaut bien une hausse (légère) du prix en bouteille tant que le plaisir est dans le verre.

Alors que le beaujolais est à la mode aux États-Unis, les jeunes sommeliers le réintroduisent dans les bars français. Et même si le beaujolais-nouveau représente encore une grande partie de la production locale, essentiellement pour les producteurs du sud du vignoble, la jeune génération qui a les pieds bien ancrés dans la vie et ses réalités préfère des changements plus en profondeur. Unie par le gamay, cet or rouge, elle est comme une famille aux caractères variés mais dont les membres s'estiment mutuellement. La preuve avec cette photo digne d'une cousinade!

Conditions de la dégustation : les entretiens avec les vignerons et les dégustations ont eu lieu les 13 et 14 novembre 2018 au château Thivin, à Odenas, et au château du Moulin-à-Vent, à Romanèche-Thorins, en présence de Guillaume Baroin et Denis Saverot.

Enquête

Beaujolais



Claire Chasselay, Beaujolais Une histoire de famille en Pierres Dorées

Domaine Chasselay, à Châtillon. L'âtre de la salle des vendanges tempère l'humidité automnale. Claire verse dans les verres le violin pur de son beaujolais-nouveau. Déjà en route vers les États-Unis et le Japon, cette cuvée représente 30 % de ses ventes. « Mon père a toujours fait du primeur une vraie fête à la cave », glisse dans un sourire celle que tout le monde appelle "Clairon". Claire a attendu son petit frère Fabien pour revenir s'installer en 2008. Leur engagement vient de loin : en 1418, un certain Jean Chasselay cultivait déjà la vigne où vit leur famille. Sans être un pionnier, son père fut l'un des premiers certifiés bio en 2000. Claire a continué. Avec Fabien, elle a élargi la gamme avec des crus du nord du Beaujolais (Chénas, Moulin-à-Vent...). Et ce n'est qu'un début.

Sa cuvée favorite:

Beaujolais La Platière 2017

Né sur les terres oxydo-ferreuses de Theizé dans les Pierres Dorées, ce vin exhale un parfum frais de griotte avec une fine touche fumée qui fait place à une saveur souple et élégante. Ses beaux tanins en font un vin d'une grande digestibilité (11 \in).

Et aussi :

Beaujolais rouge Les Grands Eparcieux 2018, à l'élégance digeste (9 €). Côte de Brouilly L'Héronde 2018, une explosivité aromatique tout en chair suave (17 €).

Guillaume Striffling, Régnié Il préfère vendre ses vins à maturité

Domaine Striffling, à Régnié. Ce millésime 1989, dont les racines vigneronnes plongent dans la roche de Morgon depuis 1678, a pour ancêtre l'inventeur du premier pressoir vertical Marmonier. Après une filière scolaire classique, il part en Australie où il est payé « au pied de vigne travaillé », puis obtient un BTS en commerce des vins. Après un stage chez Bonneau du Martray en Bourgogne, il applique le bio à la cave. Dès 2012, son père le suit dans les vinifications avant de lui laisser la main en 2013. Il passe rapidement de 6 à 12 000 bouteilles et construit un espace de stockage afin de pouvoir proposer des vins à maturité à ses clients. Le jour de notre déjeuner à Romanèche-Thorins avec tous les vignerons de cette enquête, Guillaume était parti faire la promotion de son primeur à Paris. Car « le métier évolue vers le commerce ». D'ailleurs, tous ses vins sont en vente sur sa boutique en ligne!

Sa cuvée favorite:

Régnié La Ronze 2017

Avec son jus de pulpe de prune intense et son nez de granit

altéré, ce vin délivre un volume de chair aussi large que ses tanins sont suaves. Son absence de soufre en vinification renforce sa digestibilité $(15\,\text{€})$.

Et aussi:

Régnié 2016, une gourmandise au cœur de cerise rouge (7,50 €). **Beaujolais-villages blanc Granit n° 18**, «aṭypiquement bon», né sur une moraine glacière (16,50 €).

