

MOULIN À VENT

Le prince redore son blason

Le panache historique des vins du meilleur Cru du Beaujolais renaît de ses granits roses.

Reportage : Karine Valentin - Photos : Jean-Luc Barde



Entre Romanèche-Thorins et Chénas, le moulin emblématique construit à la fin du xv^e siècle sur la colline de Poncié.

Bouté hors de la Bourgogne par Philippe le Hardy, le gamay, qui aurait pu faire de l'ombre au champion pinot noir, fut relégué sur les terres granitiques du Beaujolais. Il y trouva son compte et s'installa confortablement sur cette couche douillette, bien conscient d'appartenir lui aussi à la noblesse ampélographique des raisins couronnés, puisque issu de la famille des cépages noirs, fils du pinot noir et du gouais, cousin des pinot, chardonnay et melon de Bourgogne.

Il fit donc sa patrie du Beaujolais, conquit ses monts et donna du galon à ses villages qu'on nomme aujourd'hui Crus. Coiffant de sa superbe l'ensemble de la région, Moulin à Vent, seigneur des dix, tient son panache d'une conjonction de facteurs naturels réunis sur deux communes, Romanèche-Thorins et Chénas. La carte aux allures d'Afrique déroule du nord au sud sa saprolite, une roche de granit rose décomposée qui, très dure au sommet (400 m), s'effrite dans le bas. Dessous, zébrant l'appellation, une rayure de manganèse corsète les vins d'une structure particulière. Tous exposés au levant, les raisins profitent des largesses de l'astre quasiment toute la journée.

PERSONNALITÉS COMPLEXES

Plus qu'ailleurs en Beaujolais, le gamay ici a rivalisé avec les meilleurs : un moulin-à-vent fut servi avec la soupe VGE du temps d'un certain président qui dînait à la table des Français. Pourtant les riches heures du Cru sont désormais révolues : Moulin à Vent qui coûtait jadis le prix d'un volnay ou d'un vosne-romanée a vu sa cote dégringoler. La faute à qui ? Au beaujolais nouveau, le roturier qui lui aurait volé la vedette ? Au rouge bourguignon au pedigree avéré ?

Mais depuis peu, lentement, les gamays du granit rose ont repris leur place. Le Cru se concentre sur plus d'homogénéité et rassemble ses ouailles sous son aile bienfaitrice, racolant au passage des négociants investisseurs. Par ces temps de pénurie de raisin et de prix du foncier frôlant l'indécence, l'appellation attire les négociants côte-d'oriens qui louchent du côté du granit à gamay. Du coup, Moulin à Vent a le cul entre deux chaises, le cœur en Beaujolais, l'ego en Bourgogne, des gamays vinifiés en grappes entières et sous bois, d'autres sans la partie ligneuse et élevés en fût. Il faut de tout pour faire un moulin et les deux écoles forment un ensemble d'individus aux personnalités complexes déjà fortement marquées par les différences de sol, ce qui ravit à la fois les adeptes du Cru attaché à son classicisme tout en recrutant des "néo". ■



Les vignes du
Domaine des Rosiers,
propriété de Gérard
Charvet, sur les
hauts de Chénas.

Château du Moulin-à-Vent

MORGANE CHAMBIARD,
JEAN-JACQUES PARINET
ET BRICE LAFFONT

Les ailes du moulin ne tournent plus depuis belle lurette, mais le domaine qui le borde sent le souffle de sa notoriété. Autrefois propriété de Damois, grand épicier du début du xx^e siècle, le domaine est racheté en 2009 par Jean-Jacques Parinet. Un petit clos bordé de murs entre le château xviii^e et le moulin, des vignes en parcelles sur le piémont et la côte composent les 130 parcelles de la propriété. Si le vin a mis un peu de temps à trouver son style, les vinifications en cuves inox et bois donne depuis une paire d'années un rouge profond, moderne et coloré, aux tanins moelleux parfois poudrés. La belle tension du 2013 aux séduisantes notes de graphite marque un changement confirmé par la superbe puissance aromatique du 2014 (18,70 €).



Notre sélection

Domaine Bernard Santé
2014 - 9 €

Le vin qui ouvre notre dégustation est, de fait, le meilleur rapport prix-plaisir de la sélection. La finesse aromatique du gamay particulièrement bien gérée par une macération traditionnelle en grappes entières donne la délicatesse du croquant sur un palais qui finit en évoquant la douceur presque moelleuse d'un raisin bien mûr.

Domaine du Moulin à Vent
2014 - 9,12 €

Georges Dubœuf, dont il faut impérativement visiter le Hameau du vin à Romanèche-Thorins, produit à partir des vignes autour du moulin ce vin enrobé de fruits mûrs et d'épices, et doté d'une bouche en légèreté et nuances délicates, avec les tanins frais à la pointe de sévérité idéale pour rafraîchir un coq au vin.

Domaine de Rochemure
2014 - 10 €

Produit sur un sous-sol extrêmement typé du Cru, composé de granit rose friable, avec des infiltrations de manganèse exposé à l'est et issu d'une vinification traditionnelle, le vin sort radieux d'un élevage de 10 mois en fûts avec un boisé présent mais bien géré et des tanins frais, secret de l'énergie du millésime.

Château des Jacques CYRIL CHIROUZE

Ce serait parce qu'il se trouve sur l'un des chemins de Compostelle que le Château des Jacques s'appelle ainsi. C'est du moins l'explication avancée par Cyril Chirouze, le jeune ingénieur agro qui dirige le domaine, propriété de la maison Jadot depuis 20 ans. Toujours en marge de la mode, le style des Jacques ne se révèle véritablement qu'au bout de longues années, à l'instar des meilleurs bourgognes. Fort de ses 37 hectares de Moulin à Vent, le vin est un monument. Encore sous bois mais tendre, le *Clos du Grand Carquelin* 2014 (24 €), du nom de la parcelle, prouve l'intensité du gamay sur les granits roses. Vinifié séparément mais ensuite assemblées dans le *Moulin-à-Vent* (16 €), les différentes parcelles du terroir finiront par livrer leur secret dans une petite paire d'années, tandis qu'aujourd'hui, leur austérité a quelque chose de noble.

Domaine du Penlois 2015 - 12 €

Maxence et Sébastien vinifient comme ils feraient la cuisine : une recette de base à laquelle ils ajoutent une part de sensibilité pour donner à leurs 2 hectares de gamay sur Chénas et Romanèche-Thorins, l'ampleur florale des jolis gamays tendres et simples.



Notre sélection

Domaine Jacques et Annie Loron
2015 - 12,90 €

Sur le bas de la côte, les sols deviennent plus sablonneux et les alluvions anciennes signent des vins au profil charmeur approchables dans leur jeunesse. On croque le cassis et la framboise dans le vin des Loron, avec un toucher de bouche aux tanins soyeux pour un rouge qui fait sourire.

Domaine du Vissoix

Les Trois Roches 2015 - 13,50 €
Vigneron emblématique figurant dans notre hors-série vins paru en septembre, Pierre-Marie Chermette est un cacique du Beaujolais. On apprécie depuis toujours ses vinifications sur le fil qui ne laissent rien au hasard pour doter sa gamme d'un fruit intense et de profondeur. Deux atouts pour ce 2015 délicieux.

Domaine Yohan Lardy

Les Michelons 2014 - 14,50 €
Membre de l'association Terroirs originels, joli rassemblement de bienfaiteurs des vins du Beaujolais et de la Bourgogne sud, Lardy milite pour le respect du terroir. Celui des Michelons, un clos sur les hauteurs du Cru, donne un vin que le vigneron élève en fûts. Ciselé, tonique et soyeux, c'est un pur régal.

Domaine Piron-Lameloise

Vieilles Vignes 2014 - 15 €
Ambassadeur de sa région, Dominique Piron porte la bonne parole du Beaujolais depuis toujours et encore plus maintenant qu'il préside l'interprofession. Concentré sur la variété des sols, l'homme vinifie les différents Crus du Beaujolais avec conviction et brio. L'exemple ici.



Domaine Richard Rottiers RICHARD ROTTIERS

Le vigneron rock and roll n'a pas toujours fait dans le gamay. Ses premières «vinifs» sont chablisienues sur la propriété familiale du Domaine des Malandes. Un passage à l'étranger puis retour aux sources, au sud de la Bourgogne. Il commence à fâter du gamay au Château Thivin, puis sur 4 petits hectares de Moulin à Vent en solo... et en bio : Rottiers ne supporte pas physiquement les pesticides. Gourmand et nerveux, son 2015 (17 €) offre un plus de minéralité dû à la bio. Superbe touche fumée et lardée pour *Dernier Souffle* issu de vieilles vignes, élevé en fûts, aux arômes d'iris et de fleurs fanées (18 €).



Remerciements

Nous remercions les vignerons qui ont apporté les 107 échantillons de 2014 et 2015 pour la dégustation organisée au caveau de Moulin à Vent à laquelle ont participé Jean-Luc Barde et Guillaume Baroin. Merci au président du Cru Bruno Pin, et au vice-président Nicolas Loron, ainsi qu'à Amandine Bonnard et bien sûr à Mélina Condy d'Inter-Beaujolais.



L'AOC Moulin à Vent, l'un des dix Crus du Beaujolais, sans doute le plus prestigieux.

Domaine du Granit

FRANCK BESSONE

Une immense bâtisse au cœur du terroir de La Rochelle et le regard qui embrasse la plaine de la Saône alors que le clocher de Chénas sonne les heures : le domaine de Franck Bessonne est béni. «Le terroir de saprolite, du granit décomposé, est un atout exceptionnel pour le gamay, il permet de produire des vins qui sont à la fois structurés et souples.» Entre vinification classique et macération bourguignonne sans les rafles, le vigneron offre des vins tendus sur des notes florales et une matière veloutée (10 € le 2015).



Domaine Gérard Charvet GÉRARD CHARVET

Peu d'hommes savent encore faire vieillir les vins comme lui. Certes sa parcelle de La Rochelle à mi-côte du Cru est remarquable, comme ses vinifications à l'ancienne qui donnent des moulin-à-vent calques de terroir après plusieurs années de garde. On adore le bonhomme pour son discours vrai et ses vins d'une sincérité exemplaire qui avec le temps descendent vers plus de douceur. Charvet vendange en plusieurs fois pour ne ramasser que le fruit mûr. La structure rassemblée de son 2015 (14,50 €) est parfaite pour l'élevage. Son 2014 (14 €) reste un grand classique.

Notre sélection

Domaine de la Paillardière
Cuvée 12 M 2014 - 15 €

Une viticulture qui tutoie les préceptes du bio sans la mention, pour un vin dont le beau toucher de bouche s'affirme sur une matière juveuse proposant une figure du gamay gourmand et tendu sur une matière charmeuse aux tanins relevés d'épices.

Domaine de Rochegrès
2015 - 17 €

Beau gamay frais et puissant pour un vin racé et élégant sur un toucher de bouche aux tanins réguliers. La maison Albert Bichot, propriétaire du domaine, propose en Beaujolais la même expression pure et nette que ses bourgognes, sur un terroir qui est déjà un modèle pour le Cru.

Domaine Labruyère
Le Carquelin 2014 - 24 €

Si les Labruyère ont investi en Bourgogne, à Bordeaux et en Champagne, c'est ici, sous le moulin, que la famille a ses racines. La même exigence se planque sous l'ensemble des étiquettes. Grand vin de garde que ce Carquelin, délicatesse et puissance réunies dans *Cœur de terroirs* (15 €), cuvée vinifiée à la bourguignonne.

Philippe Pacalet 2015 - 35,50 €

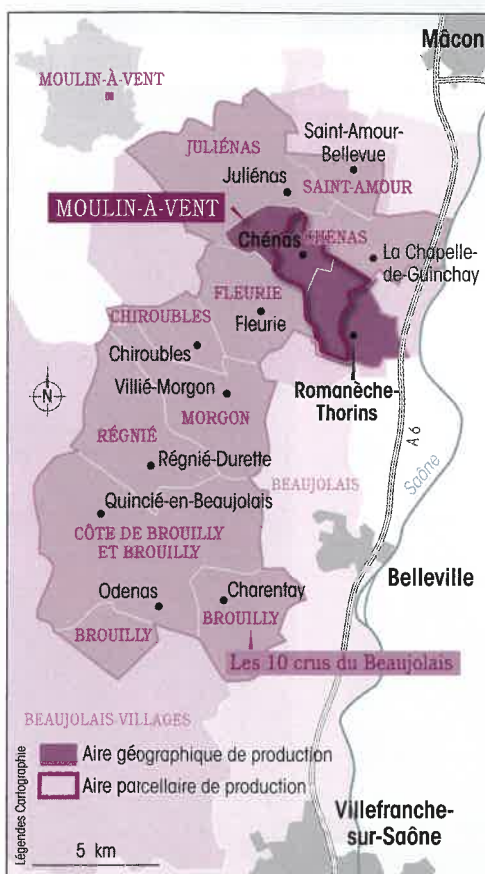
Pour finir la dégustation, ce vin qui, certes, a un coût. Produit par le Bourguignon Philippe Pacalet, il a sa place dans la famille des étiquettes exceptionnelles du vigneron-négociant, issues des meilleurs terroirs. Si Pacalet y met sa pâte, il laisse cependant une trilogie de sols granitiques plus ou moins décomposés s'exprimer en liberté.



Photos bouteilles Thierry Lagay

œNOTOURISME AUTOUR DU MOULIN

La meilleure façon de déguster Moulin à Vent est de se rendre dans le Beaujolais et profiter du paysage romantique qui s'ouvre sur la Saône.



À SAINT-AMOUR

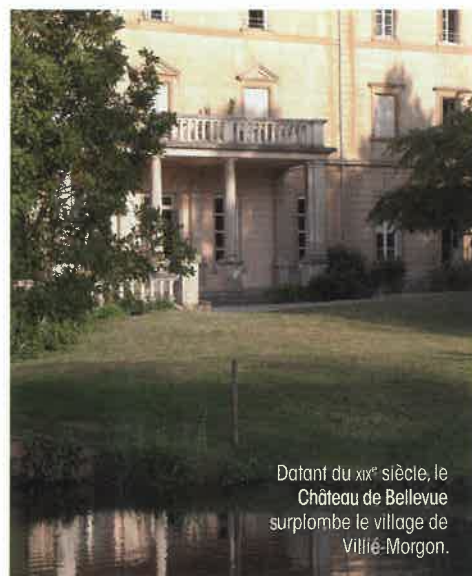
Poelvoorde et Depardieu ont dormi à l'**Auberge du Paradis**, pour le tournage du film *Saint-Amour*. On imagine mal le colosse Gérard dans le bassin de nage aux eaux grises dès potron-minet, mais on sait qu'il a profité des immenses chambres au décor léché imaginé par Valérie et qu'il a goûté à la cuisine aux intentions exotiques parfaitement réussies de Cyril Laugier, un macaron au Michelin. Chambres à partir de 145 €. Le menu unique et gastronomique à 70 € change tous les mois.

Au 14 Février, en face de l'**Auberge du Paradis**, le chef japonais Masafumi Hamamo installe ses convives autour d'une cuisine de saveurs françaises et de technique japonaise. Installé depuis 3 ans, il a aussi son étoile. Menu à 52 €.

On ramène des poteries de Lola et de son fils Mathias : la **Poterie de Saint-Amour** est un peu plus haut dans le village.

À VILLIÉ-MORGON

Les murs du **Château de Bellevue** ont eu la chance de connaître des propriétaires prestigieux comme les frères Lumière et la princesse de Lieven, qui donne son nom à l'une des 5 chambres d'hôte s'ouvrant sur le mont Brouilly (de 99 à 160 € la nuit). Illustres aussi, les nouveaux propriétaires du château : les domaines Jean Loron, dont la progression des dernières années sous la direction de Philippe Bardet offre à boire un moulin-à-vent 2014 sur le velours d'un bouquet d'iris et de violette, finement associé à des épices douces (11 €).



Datant du XIX^e siècle, le Château de Bellevue surplombe le village de Villié-Morgon.

À ROMANÈCHE-THORINS

Depuis son épicerie de Vonnas, Georges Blanc gère l'hôtel-restaurant **Les Maritonnnes**. Les murs rafraîchis de rouge, le parc et la piscine entourent la vaste bâtisse aux 23 chambres. Menus à 25, 47 et 57 €. Chambres de 89 à 215 €.

Pour un voyage initiatique, culturel, gourmand au pays du Beaujolais, on passe la matinée au **Hameau du vin** de Georges Dubœuf.

À CHÉNAS

Les Platanes, une bâtisse du XVIII^e, une terrasse ombragée et aux fourneaux Christian Gerber. Pour des menus aux goûts de la vie : Saveur du moment (28 €) ou Notre promenade (51 €).