



BEAUJOLAIS

En 2015, le grand show du gamay !

Les morgons, moulin-à-vent, juliénas et saint-amour sont allés puiser de la fraîcheur dans leurs sols granitiques. Résultat : les gamays sont exceptionnels.

Reportage et dégustations de Guillaume Baroin



GUILLAUME BAROIN.
Expert en fûts
et bouchons de liège,
cet amoureux
de Chalon-sur-Saône est
un inconditionnel des
gamays du Beaujolais.

Dans le Beaujolais, les vins nés dans les grandes années solaires (2011, 2009 pour les plus récentes, 1959 pour les plus mythiques) se distinguent par leur teinte soutenue et leurs arômes de cerise noire. C'est là le signe de leur réussite.

Nés sous les mêmes auspices favorables, les 2015 ne dérogent pas à la règle. Les pinots noirs ont revêtu le costume violon du gamay, et les robes des gamays ressemblent à s'y méprendre à celles de la syrah, voire du malbec. Comme le confirme Grégoire Hoppenot, directeur de la maison Trenel (acquise l'an dernier par la maison rhodanienne Chapoutier), « certaines cuvées avaient autant de couleur que des hermitages ». Si bien qu'en 2015, une robe classique peut être suspectée de dilution...

Mais nos lecteurs le savent, une couleur soutenue n'est pas à elle seule synonyme de qualité. Si les thermovivifications (chauffe du moût de raisin pour en extraire les arômes primaires de fruit), encore nombreuses en

Beaujolais, ont forcé la couleur, elles lissent l'expression du terroir, donnant à ces cuvées une saveur variétale sans défaut et hélas ! sans reflet du terroir. Vous trouverez ainsi dès cet été des vins faciles à boire mais qui ressemblent trop aux gamays internationaux. Il faudra donc choisir les meilleurs vignerons.

Cette année voit aussi le retour en force de la vinification dite "bourguignonne", avec une récolte égrappée et élevée en fûts. La haute maturité des raisins a permis aux vins plus structurés et denses d'intégrer les notes boisées dues aux tanins du chêne, leur apportant ainsi plus de complexité. Elle a également permis d'élaborer de très belles cuvées issues de macérations carboniques.

Paradoxe de l'année : bien des producteurs vont mettre en bouteilles avant l'été, sans laisser aux vins le temps de se construire alors qu'ils possèdent le fond pour devenir de grands vins.

Autre fait notable du millésime : les talents découverts en 2013 et 2014 confirment les espoirs que nous avons placés en eux. ● G. B.



16-18

DOMAINE PASCAL AUFRANC

Vignes de 1939. Très jolie robe profonde et belles notes de rose ancienne. Sapidité d'un fruit lissé par l'égrappage. Longueur minérale sur le manganèse. Terroir assumé.

11,50 €

15-16

DOMAINE DE CHÊNEPIERRE

Portée par la délicatesse de la prune et du boisé, sa saveur enveloppe la langue de tanins gras. Finale au souffle impérial sur le grain du grain. 6,90 €

MOULIN-À-VENT

Ce n'est que chez les meilleurs vigneron de l'appellation que vous trouverez les plus grandes cuvées. Le boisé les accompagne souvent avec noblesse. Dans dix ans, les meilleures d'entre elles rivaliseront avec les grands pinots noirs bourguignons. **G. B.**

(93 vins dégustés)

16,5-17,5

CHÂTEAU DES JACQUES
Clos du Grand Carquelin. Prunelle et ronce offrent un nez puissant. Son jus frais libère des tanins gouleyants de finesse et de pureté. Grand vin finement élevé. La cuvée La Roche (17,5-18,5/20, 24 €) dévoile un boisé harmonieux, des arômes de santal et de rose. Ce vin racé met en avant son terroir. 24 €

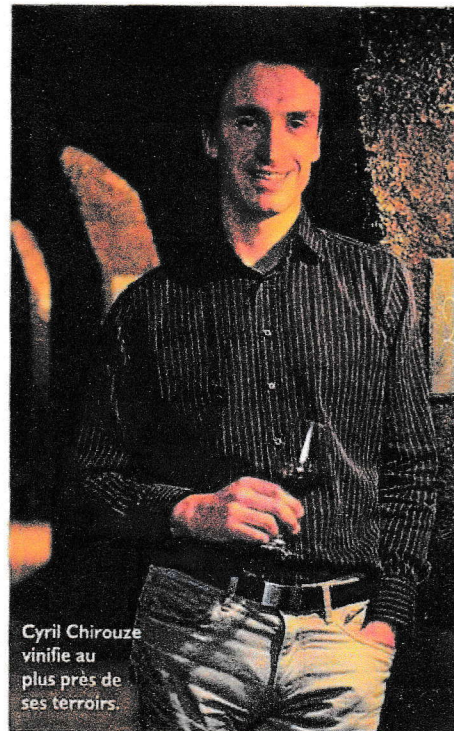
16,5-17,5

DOMAINE DU GRANIT
Les Caves. Sous une robe au violon intense, la finesse aromatique retrouve le grillé avec une largeur de tannin qui s'envole vers le minéral du sol. Un moulin-à-vent au terroir magnifié. 13 €

CHÂTEAU DES JACQUES LE COUP DE CŒUR

Adapte des vendanges
100 % égrappées

Au début des années 2000, nous n'aimions guère l'extraction et le boisé qui caractérisaient alors les vins du château des Jacques. En 2007, **Cyril Chirouze**, jeune œnologue de 24 ans, fait ses gammes sur les morgons et moulin-à-vent du domaine. Parti en 2013 vinifier les vins du château de Marsannay, il revient en 2015 et prend les rênes du château des Jacques. Adeptes d'une vendange 100 % égrappée, il récolte 2015 avec un rendement moyen de 29 hl/ha. Le château inaugurerait cette année une cuverie de 500 m² pour accompagner un élevage parcellaire. Le château des Jacques entre dans une nouvelle ère. **G. B.**



Cyril Chirouze vinifie au plus près de ses terroirs.

16-17

CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

Champ de Cour. Un violon franc fait écho à un boisé intégré dans un nectar sapide et extrêmement digeste avec une tonalité franche. Superbe interprétation du millésime. 32 €

16-17

MAISON LE NID

La Rochelle. Notes intenses d'essence de rose, magnolia. Entrée sur la cerise noire avant que les tanins ne viennent pousser la finale. 15,50 €

16-17

JEAN LORON

Xavier et Nicolas Barbet. Doux grillé de l'élevage sur la prune, saveur au fruité souple qui laisse la place au sol pour s'exprimer. Un grand vin. 10,42 €

15,5-16,5

THIERRY JANIN

Domaine de L'iris. Noir dense, cerise noire, grain savoureux doté d'une fraîcheur qui affine sa finale. Déjà bon et pour longtemps. 8 €

15,5-16,5

DOMAINE LABRUYÈRE

Le Clos. Fraîcheur et densité sous un parfum volage de fleurs mauves et de laurier rose. Beau potentiel de garde. 35 €

CÔTE DE BROUILLY

Le porphyre et les diorites de la Côte ont apporté à la fois chaleur en surface et fraîcheur en sous-sol. Ceux qui ont su vendanger assez tôt ont évité la concentration en sucre et en alcool. On retrouve au sommet les domaines incontournables du cru, avec des vins digestes. **G. B.**

(63 vins dégustés)

17-18

CHÂTEAU THIVIN

Zacharie. Chair de prune au boisé délicat. Intensité d'une matière à la fois sapide et généreuse qui n'oublie pas de rafraîchir sa finale. Un vin qui fera date à l'image du 2009. La cuvée Les Griottes (16-17/20, 15 €)

assume la fraîcheur et la digestibilité des diorites du sol. À encaver. 23 €

15,5-16,5

BERNARD ZITO

La Côte. Matière droite et équilibrée par une ossature minérale qui vous livre la première qualité du gamay : la digestibilité. **N. C.**

15-16

JULIEN DUPOURT

La Boucheratte. Surprenant nez de curry, attaque solide sur des tanins clairs comme la roche du sol. Beau fond de vin de garde. 12 €

15-16

LAURENT MARTRAY

Les Feuillées. Tarte aux quetsches et touche de caramel, saveur pleine et énergique qui porte la roche bleue de la Côte en son sein. Gros potentiel. 13 €

14,5-15,5

DOMAINE DU BARVY

Jus croquant à la fois frais et digeste. Expression d'une vinification maîtrisée par la minéralité. 10 €