



« On
« On est
Il y a be
de vigne
gamme.
Javerna
Fournea
rasse est
par l'int
vignobl
repris d
rencont
moi j'é
et lui en
de suite
de vigne
En 2011
la main.
la fête e
on a dor
Serrière
une acti
et la fer
de form
La prop
dont 20
qu'on a
vert... C
Un cru a
un trava
On tend
on est s
entre 30
à 6 000 p
de trava

MICHEL LABEILLE



VINS D'AL

Pierre Prost
Château de Javernand

« On est sur 10 000 pieds à l'hectare en pente, entre 30 et 50 % »

« On est pas mal de producteurs, maintenant. Il y a beaucoup de gens qui achètent un peu de vignes ici pour diversifier, élargir leur gamme. On est associé avec Arthur Fourneau, Javernand est la propriété de la famille Fourneau depuis 1917. La vue depuis la terrasse est partout en photo, elle est utilisée par l'interprofession et même dans d'autres vignobles que le Beaujolais. Nous, on a repris depuis 2011. Arthur et moi, on s'est rencontrés en école d'ingénieurs, à Lyon ; moi j'étais en énergétique-environnement et lui en productique. Il est revenu tout de suite après ses études. Moi, je suis fils de vigneron de Serrières, en Mâconnais. En 2011, le père d'Arthur voulait passer la main. On était bons copains, on faisait la fête ensemble, et j'ai épousé sa cousine... on a donc repris ensemble Javernand et Serrières. Ma femme fait de la sculpture, une activité à part entière, qui la fait vivre, et la femme d'Arthur travaille à l'école de formation aux métiers de l'humanaire. La propriété fait 55 hectares d'un seul tenant dont 20 de vignes ; le reste, c'est bois et prés qu'on a loué à des éleveurs du Beaujolais vert... Chiroubles, c'est du granite à 100 %. Un cru assez peu connu. Il faut faire un travail de communication. On tend vers le bio, mais c'est compliqué, on est sur 1 000 pieds à l'hectare en pente, entre 30 et 50 %. Les plantations nouvelles à 6 000 pieds en palissage nous permettront de travailler en bio. »

Chiroubles, le cru granite

Moins connu, il attire de plus en plus de jeunes vigneron, qui extraient de ces sols arides des vins « cerise et épices »...

PAR JACQUES DUPONT

En contrebas de Villié-Morgon, il ne faut pas rater l'entrée du chemin qui mène au hameau. Juste un groupe de maisons où vit la tribu Lacoque. Les anciens, les nouveaux, la sœur, le frère, les cousins et Rémy : des bras qui inspirent le respect et une carrure qui l'oblige à passer de profil la porte qui mène à la cave. « *Je jouais à Bourgoin-Jallieux. J'ai hésité un moment entre une carrière dans le rugby et la vigne.* » Au début, c'est climat un peu taiseux. Pour la com façon Facebook-je-dis-tout, voir ailleurs. Puis les Lacoque tirent les bouchons et soulèvent le torchon qui couvrait saucissons et pâtés maison. Il est midi. « *Un jour, le charcutier est tombé malade. On l'avait regardé faire et on a fait.* » Cochon, poulets, potager bien garni... Ici, on sait vivre, profiter du beau et du bon : on est en pays beaujolais.

Ce devrait être l'eldorado, ce ne l'est pas tout à fait. Dans les crus comme ici, on s'en sort plutôt mieux, mais le Beaujolais a souffert ces dix dernières années. Si à l'export l'affaire continue de pas trop mal se porter, en France les consommateurs ont subi une véritable crise de foie avec le bojo nouveau. Ou crise de foi, plutôt. Voilà que la boisson nationale, celle qu'on associait dans les caricatures au béret et à la

Chiroubles
Vin rouge

Cépage : gamay noir à jus blanc.

Millésimes

2014 : pour une fois, une année qui se termine en 4 de qualité, ce n'était pas arrivé depuis très longtemps. Qualité et quantité.

2013 : pas bonne réputation ailleurs, il est ici excellent, ce millésime : fraîcheur, densité, fruité.

2012 : petite année et des vins assez éteints lors de notre dégustation, nous n'en avons pas retenu.

2011 : un peu moins solaire que 2009 et moins puissant que 2010, un bon compromis, avec de la fraîcheur.

Carte du vignoble
page 213



Un grand vin mérite un grand bouchon...
Diam, le liège sans goût de bouchon.

Diam est le seul bouchon en liège qui offre à la fois une parfaite homogénéité d'une bouteille à l'autre et une maîtrise de différents niveaux de perméabilité. Il assure aussi, grâce au procédé Diamant[®], une incomparable neutralité sensorielle[®]. Ainsi, Diam respecte et préserve l'intégralité des arômes du vin.

DIAM
Le gardien des arômes

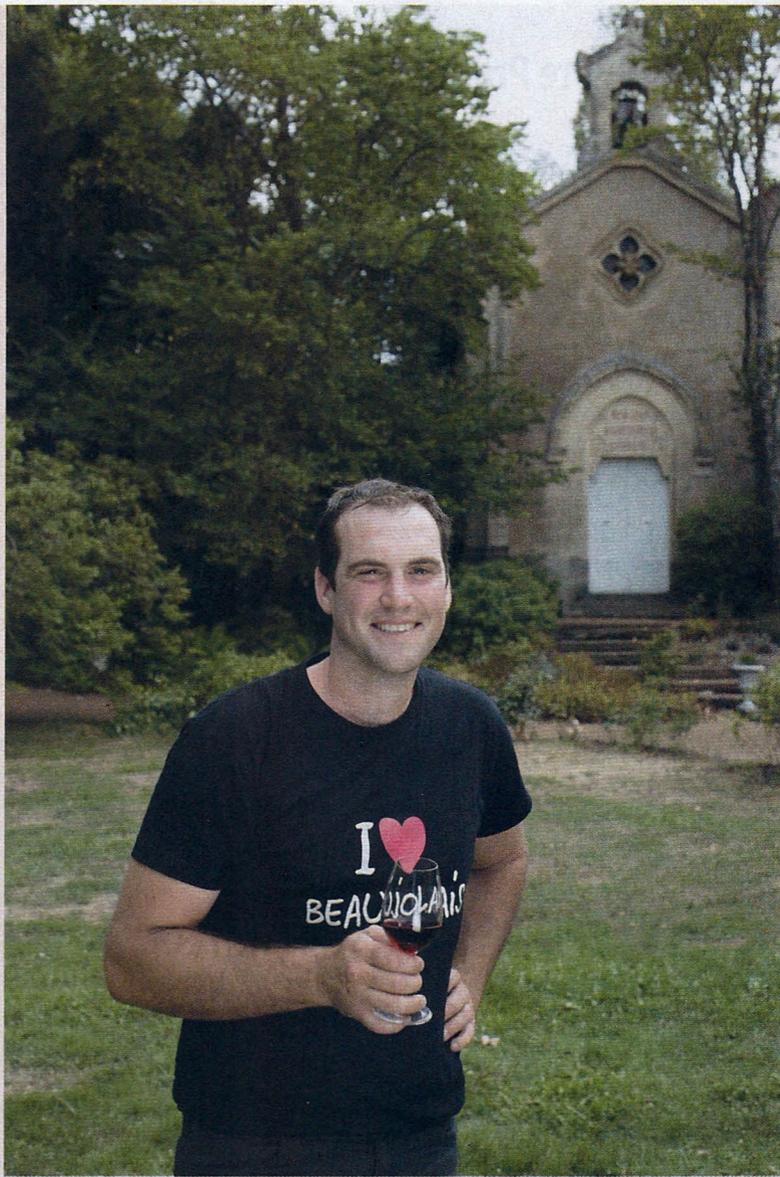
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

© Diamant & Co. Niveau de TCV réglementé, à la limite de quantification O.S.P.E.L.

Frédéric Berne
Château des Vergers

« Tout ce qu'on renouvelle est en bio »

« Moi, je suis des Ardières, au-dessus de Beaujeu. Je me suis installé en métayage au Château des Vergers en mars 2013, un peu par hasard. Je cherchais une salle pour mon mariage. Je ne connaissais pas les lieux, j'ai visité et j'ai surtout vu la cave ! Quinze jours après, j'ai rappelé les propriétaires que j'avais trouvé sympathiques. J'avais un bon ressenti. On s'est revus, je leur ai expliqué mon idée. C'était un bel outil mais à remettre à niveau, des vignes très âgées parfois, qui ne produisaient plus. Les propriétaires, des industriels lyonnais, sont déjà impliqués dans l'environnement. Tout ce qu'on renouvelle est en bio. En 2013 encore, le 11 novembre, je vois une annonce de vente de vignes : 64 ares de morgon et 60 de chiroubles. Je me suis dit, c'est férié, je vais aller voir. Pareil : des proprios super sympas. Ils en voulaient un prix raisonnable. Je suis allé voir le banquier – enfin, plusieurs banquiers. Ça a pris du temps, mais les propriétaires ont attendu et m'ont gardé les vignes jusqu'en juin. Mon père est maçon et ma mère ouvrière. Mes grands-parents étaient agriculteurs avec un peu de vigne. J'ai eu la chance d'habiter à côté et d'être tout le temps avec eux au jardin, à la ferme, dans les champs. J'étais un enfant un peu hyperactif et c'était bien pour tout le monde que j'aille aux champs... Ma fille est née quand je récoltais les premiers morgons. »



■■■ baguette de pain, celle qu'on pensait pur jus de la treille à peine coulé du pressoir de novembre, presque tout bio, était devenue un produit quasi industriel relevant davantage des techniques de l'agroalimentaire que de l'artisanat. C'est du moins comme cela que fut perçue la révélation de l'usage de levures sélectionnées et de la thermovinification (un grand coup de très chaud pour extraire les arômes). Des procédés assez classiques et utilisés ailleurs – on trouve dans les écrits des moines au XVIII^e siècle des recettes assez similaires à la thermo- mais qui, appliqués sur le beaujolais, l'uniformisent et le rendent écoeurant.

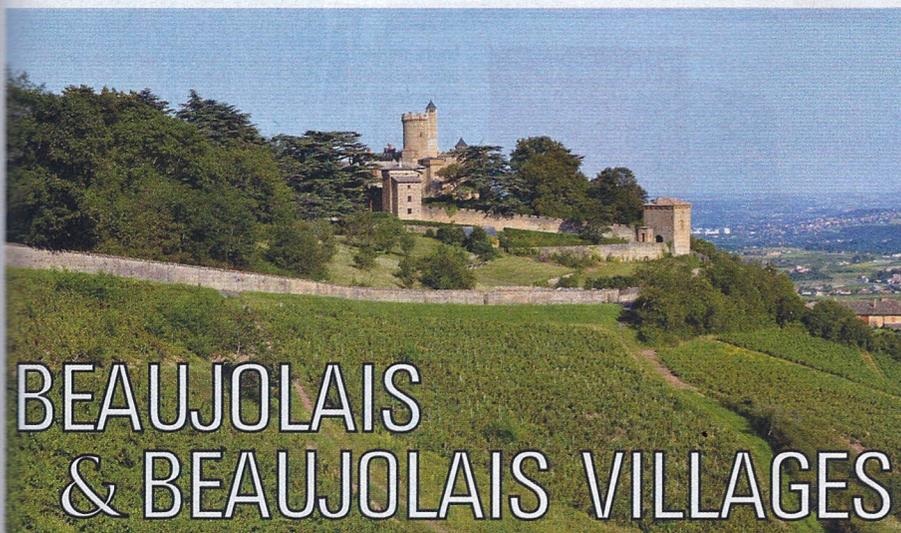
Les Français, prompts à jeter le bébé avec l'eau du bain, ont rejeté tout en bloc : l'ancien avec le nouveau. Et quand on leur proposait un verre de beaujolais, ils n'entendaient pas ce délicieux gamay terroiré, légèrement fumé sur fond de cerise cuite qu'on boit après Pâques, mais cette boisson aux arômes de dissolvant à vernis à ongles qui avait trahi la nation des amoureux de la fête de novembre, quand, après Toussaint, on se demande comment on va tenir le coup jusqu'à Noël. Le résultat du désamour fut catastrophique : des centaines d'hectares bien placés abandonnés ou vendus en terrains à bâtir pour pavillons sans âme, avec portes d'entrée copiées sur

celles des maisons de banlieue américaines vues à la télé... Rien qu'en cinq ans, de 2010 à 2014, ce sont 2 500 hectares perdus pour la viticulture, garante des très beaux paysages de la région. Chiroubles, bien que classé cru, c'est-à-dire haut du panier dans la hiérarchie beaujolaïse, est passé de 380 hectares en 2003 à 323 aujourd'hui...

Et pourtant, contre vents des médisances et marées des concurrence, le Beaujolais revit. Avec un soupçon de cynisme, on pourrait même ajouter qu'il a subi une profonde mutation et que cette crise a parfois eu du bon. En massacrant le prix du foncier viticole, elle a permis à des jeunes de s'installer, de louer ou d'acquérir des ■■■

BE
&
Des
Sur
d'O
compr
deux-
les pl
ment
Beauj
lations
Village
moins
vigno
Oubli
prise.
Choi
Vins
les Be
s'invit
rents
Apéri
amis,
d'arô
les s
reste
"Insta
L'ABUS

MICHEL LABELLE



BEAUJOLAIS & BEAUJOLAIS VILLAGES

Des vins de garde tricolores nés à flanc de coteaux

Sur les 12 AOP (Appellations d'Origines Protégées) que compte le Beaujolais, ces deux-là sont sans aucun doute les plus paradoxales. Mondialement célèbres à travers les Beaujolais Nouveaux, les appellations Beaujolais et Beaujolais Villages n'en demeurent pas moins les plus méconnues du vignoble.

Oubliez vos repères, lâchez prise... coups de cœur garantis !

Choisissez vos instants !

Vins de plaisir et de convivialité, les Beaujolais et Beaujolais Villages s'invitent toute l'année aux différents instants de consommation. Apéritifs en terrasse, brunch entre amis, dîner en famille... leur palette d'arômes et de saveurs envoûtent les sens, en toute simplicité. Ne reste plus qu'à choisir.



"Instant Beaujolais" à Lyon

Des Rouges friands

Aux beaux jours, leur bouche savoureuse et tendre ainsi qu'une fraîcheur désaltérante en font les compagnons rêvés des soirées en plein air.

Et lorsque ces vins rouges d'artisans optent pour de plus longs élevages, ils expriment à la perfection la typicité de leurs terroirs mais aussi la finesse et la complexité de leur cépage, le Gamay.

Rouges, Blancs ou Rosés, les Beaujolais et Beaujolais Villages offrent un rapport qualité-prix-plaisir imbattable

Ces vins d'artisans ont un autre atout de taille : le paysage de coteaux dans lequel ils s'épanouissent. Un écrin parmi les plus séduisants de France où se cachent villages de caractère, fermes anciennes et châteaux remarquables. Un paysage d'une rare douceur, à deux pas de Lyon, facilement accessible et à la personnalité unique, à l'image de ses vins. Lorsqu'un vignoble est beau, ses vins le sont aussi.

Alors qu'on se le dise, les Beaujolais et Beaujolais Villages abritent des trésors dans leurs caves. Il est grand temps de les découvrir et de le faire savoir !



Les Beaujolais et Beaujolais Villages ne sont pas monochromes, ils se déclinent aussi en rosé et en blanc.

Des Rosés de plaisir

Les Beaujolais et Beaujolais Villages rosés, issus eux aussi du cépage Gamay, dévoilent des arômes frais, vifs et intenses. Epatants lorsqu'ils sont associés à des recettes indiennes ou asiatiques, un bar rôti ou une terrine estivale aux légumes !

Les Blancs, véritables trésors cachés

Plus confidentiels, les Beaujolais et Beaujolais Villages blancs sont issus du cépage Chardonnay. Parfaitement équilibrés entre sucre et acidité désaltérante, ils affichent sans complexe un fruité ciselé séducteur qui réglera les épicuriens avec un taboulé de menthe fraîche ou un poisson cuisiné au beurre blanc pour les cuvées plus opulentes.



Jarnioux, au cœur des Pierres Dorées



■■■ vignes qu'il n'aurait jamais pu espérer travailler en des circonstances normales. Elle a fait réfléchir nombre de producteurs sur leur façon de valoriser leur terroir, sur les pratiques culturales et œnologiques (dans les cuvages, comme on dit ici), sur la commercialisation des vins, la façon d'en parler et de les présenter. « C'est un monde agricole en grande mutation », affirme Frédéric Berne, jeune vigneron qui n'aurait jamais pu s'installer dans les conditions qui sont les siennes aujourd'hui sans la crise (voir portrait).



Nouvelle génération. Même Rémy Lacoque, cinquième génération de vignerons, en a d'une certaine façon bénéficié : « J'ai récupéré des vignes en fermage et en métayage, 12 hectares et un peu en propriété. On avait dit partout que je cherchais des vignes et tout est arrivé en même temps : deux vignerons qui ont arrêté en novembre 2012. » Cette mutation dont parle Frédéric Berne trouve son origine dans une évidence. Ceux qui ont le mieux résisté à la crise se rangent dans le camp des anticipateurs... Vignerons reconnus, attentifs à l'environnement, proches de leur clientèle, proposant des vins de qualité, originaux, soucieux de respecter les circuits commerciaux traditionnels. Sans trop se tromper, on peut affirmer qu'ils servent de modèle à une nouvelle génération, qui parfois en fait un peu trop dans le « maxibio » mais pousse le bouchon dans le bon sens. Évidemment, cela ne va pas sans les sempiternelles brouilles de clochers made in France. En ce moment, qui pourrait être celui de la reconquête beaujolaise, on se la joue trotskyste entre les crus, les villages et les beaujolais simples. Divisions, scissions dans les instances, querelles personnelles réglées derrière les paravents organisationnels... Le pays de Clochemerle persiste et signe. Dommage, car, avec un seul cépage, le gamay, décliné sur sols variés, on obtient une gamme attirante pour toutes les occasions et toutes les bourses. Un atout considérable que la Bourgogne voisine (et qui investit fortement en beaujolais) a su ô combien valoriser. Il est même amusant de comparer un très vieux gamay du Beaujolais et un cru bourguignon issu du pinot noir. Chez Bouchard Père & Fils, on s'y amusait, autrefois, avec un fleurie (Beaujolais) 1929 comparé à l'aveugle avec un volnay (Bourgogne). Bien malin ou chanceux celui qui trouvait qui était quoi... Preuve que les querelles passent et trépassent, ce ne sont qu'épisodes. Les vins demeurent ■

Chiroubles, les accords

Parmi les plus tendres des vins du Beaujolais, les chiroubles demandent les plats simples de la cuisine de bistrot comme une terrine de campagne, un jambon persillé, un pied de cochon grillé ou un tête de veau relevée de la note acidulée de la sauce gribiche. Plus profonds et complexes qu'un beaujolais simple, ils peuvent être servis avec une andouillette, des abats comme les rognons, ainsi qu'un ongle de bœuf grillé servi avec des frites et relevé de moutarde en grains.

Sélection sur 90 vins goûtés à l'aveugle (* moins de 10€)

2014

***16 - Domaine du Pressoir-Fleuri**

Franck et Sandrine Brunel
95, rue de la Basculée
69115 Chiroubles
04.74.04.23.12-06.80.98.39.83.
Vieilles vignes. Fruits rouges, cerise, bouche fumée, épicée, tendue, serrée, bonne longueur, pierreux, note de violette, droit. Gourmand et de garde à la fois. 7,90 €.

***15,5 - Kevin Dalais**

69430 Marchamp
06.50.07.04.95.
Fruits rouges, bouche tendre, légère, souple, avec de petits tanins vifs en finale, droit, accrocheur en finale, pur. 7 €.

***14,5/15 - Patrick Bouland**

77, montée des Rochauds
69910 Villié-Morgon
04.74.69.16.20.
Vieilles vignes. Fruits rouges, floral, bouche tendre, légère, fraîche, tendue, délicat, joli vin de plaisir. 6,60 €.

***14,5 - Domaine Emile Cheyssou**

Clos Les Farges 69115 Chiroubles
04.74.04.22.02.
Fruits rouges, bouche épicée, fraîche, ronde, poivrée, un peu d'acidité en finale, tendu, cerise et épices. 7,40 €.

14,5 - P. Ferraud & Fils

31, rue du Maréchal-Foch
69220 Belleville-sur-Saône
04.74.06.47.60.
Le Champ-en-Pente. Nez poivré, minéral, bouche douce, ronde, souple, vin gourmand. 10,12 €.

***14,5 - Domaine des Marrans**

Mélinand & Fils
Les Marrans 69820 Fleurie
04.74.04.13.21.
Vieilles vignes. Sur cuve. Joli nez pierreux, cerise, bouche épicée et gourmande, assez pulpeux, mélange de fruité et d'épices. 9,50 €.

14,5 - Christine et Gilles Paris

Les Genêts 69115 Chiroubles
06.87.56.91.48.
Vieilles vignes. Fruits rouges, menthe, boisé, bouche tendue, vive, serrée, pas mal de fruit, bonne longueur. 12 €.

***14/14,5 - Cave des Vignerons de Bel-Air**

131, route Henry-Fessy
69220 Saint-Jean-d'Ardières
04.74.06.12.47.
Été fleuri. Nez mentholé, fruits rouges, bouche ample, droite, sérieux, droit, joli fruit. Vin de garde. 6,75 €.

14 - Frédéric Berne

(voir portrait)
Château des Vergers
69430 Lantignié
06.83.46.05.06.
Les Terrasses. Sur cuve. Fruits rouges, vanille, boisé,

bouche marquée par le bois, belle matière derrière, cuvée qui demande à vieillir. Beau vin mais une pointe d'évent. De garde. 13,80 €.

***14 - Maison Coquard**

Hameau Le Boitier 69620 Theize
04.74.71.11.59.
Fruits rouges, charnel, un peu séchant en finale, accrocheur, très joli fruit. 9,50 €.

***14 - Alain Gauthier**

La Roche-Pillée
69910 Villié-Morgon
04.74.69.15.87.
Fruits rouges, bouche douce, un peu poivrée, serré en finale, bon fruit ; un bon classique. 8 €.

14 - Maison Jean Loron

RN 6 - 71570 Pontanevaux
03.85.36.81.20.
Les Grumettes. Fruits rouges, floral, bouche vive, tendue, tanins, matière riche, un peu extrait, serré. 11,35 €.

***14 - Christophe Savoye**

11, route de la Grosse-Pierre
69115 Chiroubles
04.74.69.11.24.
Cuvée Loïc. Fruits rouges, bouche tendue, vive, serrée, élégante, agréable rusticité. 9 €.

***13,5 - Domaine de Thulon**

Famille Jambon
Chemin de Thulon
69430 Lantignié
04.74.04.80.29.
Sur cuve. Nez olive, fruits noirs, s'ouvre sur la framboise, bouche légère, tendre, léger, un peu sévère en finale. 8,50 €.

13,5 - Maison Trénel Fils

33, chemin du Buery
71850 Charnay-lès-Mâcon
03.85.34.48.20.
Nez fruits noirs, bouche souple en attaque, tendue ensuite, un peu serrée en finale. 10,70 €.

2013

***16 - Les Vins Henry Fessy**

644, route de Bel-Air
69220 Saint-Jean-d'Ardières
04.74.66.00.16.
Nez fruits rouges, minéralité, bouche tendue, vive, minérale, fait saliver. Vin tonique, encore un peu jeune mais déjà délicieux, maîtrise et terroir. 9,50 €.

16 - Domaine des Glycines

Eric Morin
Javernand 69115 Chiroubles
04.74.69.11.70.
Vieilles vignes. Fruits noirs, mentholé, note de cassis, bouche ample, large, savoureuse, longue, tanins veloutés, finale fruits noirs. 12 €.

***16 - Rémy Lacoque**

Morgon 69910 Villié-Morgon
06.99.22.69.79.
Réducteur, épices, fruits noirs, bouche vive, tannique, pleine, bon équilibre, long et complet. 6,50 €.

***15,5/16 - Château de Javernand**

Pierre Prost (voir portrait)
69115 Chiroubles
09.63.29.82.13.
Vieilles vignes. Nez fruits rouges, bouche fraîche, élégante, tendue, vive, petits tanins granuleux. 9,10 €.

***15 - Anne-Marie et Armand Desmures**

115, route du Col-de-Durbize
69115 Chiroubles
04.74.69.10.61.
Tradition. Fruits noirs, grillé, menthe, bouche douce, fondue, savoureuse, bonne longueur. 7,10 €.

***14,5 - Vieilles vignes.** Réfermé, bouche souple, bien fruitée, droite, un peu confit, tanins de qualité. 8,20 €.

***14,5 - Fabien Collonge**

Le Truges 69910 Villié-Morgon
06.30.02.63.18.
Vieilles vignes. Fruits noirs, épices, gelée de mûre, bouche épicée, douce, boisée, kirsch, rond, plein. 7 €.

***14,5 - Maison Coquard**

Hameau Le Boitier - 69620 Theize
04.74.71.11.59.
Nez poivré, épices douces, cerise, bouche ample, douce, tanins veloutés, bonne longueur. 9,10 €.

***14 - Domaine Emile Cheyssou**

Clos Les Farges 69115 Chiroubles
04.74.04.22.02.
Réducteur, bouche droite, savoureuse, droite, bonne longueur, à carafes. 7,40 €.

***14 - Les Vins Georges Dubœuf**

208, rue de Lancié
71570 Romanèche-Thorins
03.85.35.34.20.
Cuvée Georges Dubœuf. Nez fermé, grillé, bouche ronde, souple en attaque, un peu durcie ensuite, assez extrait ; vin de garde. 7,20 €.

2011

***14,5/15 - Les Vins Henry Fessy**

644, route de Bel-Air
69220 Saint-Jean-d'Ardières
04.74.66.00.16.
Nez boisé, sanguin, bouche souple, fraîche, tannique, tendue, vive. Vin de garde. 9 €.

***13,5 - Les Vins Georges Dubœuf**

208, rue de Lancié
71570 Romanèche-Thorins
03.85.35.34.20.
Domaine des Pontheux. Nez viande, rôti, bouche épicée, camphrée, sucrosité, tendu, frais, bonne vivacité en finale. 6,50 €.

2006

***14 - Château Portier**

Denis Chastel-Sauzet
1765, route de Moulin-à-Vent
71570 Romanèche-Thorins
09.83.22.59.39-06.84.84.71.01.
Vieilles Vignes. Sanguin, pinote, (rappelle le pinot) bouche souple, gourmande, accrocheur en finale, bonne longueur. 10 €.