

Beaujolais

MILLÉSIMES / Si la capacité de vieillissement des dix crus du Beaujolais n'est plus à prouver, celle des beaujolais et beaujolais villages non plus. Lors d'une dégustation dédiée aux millésimes anciens le mercredi 14 décembre à Porte-des-Pierres-Dorées, plusieurs professionnels du vin ont pu s'atteler à la tâche. Découverte.

Capacité de vieillissement des beaujolais et beaujolais villages

C'est au château de l'Éclair, à Porte-des-Pierres-Dorées que le 14 décembre, l'Inter Beaujolais a organisé une dégustation de millésimes anciens de beaujolais et beaujolais villages. Pour l'occasion, dix-sept domaines, maisons et caves* étaient présents pour faire goûter leurs précieux millésimes. Organisée pour la venue dans le vignoble de Christophe Tupinier, rédacteur en chef de *Bourgogne Aujourd'hui* et auteur des guides des vins de Bourgogne-Beaujolais, cette soirée était placée sous le signe des échanges.

« Le meilleur est à venir »

Chaque année, la revue *Bourgogne Aujourd'hui* consacre deux de ses cahiers au Beaujolais. « En avril et en octobre on sort un cahier sur le Beaujolais. Le plus souvent, en octobre on parle des crus et en avril des beaujolais et beaujolais villages », expliquait Christophe Tupinier. Il garde un très bon souvenir de cette dégustation. Il explique en recherchant son carnet, qu'il avait attribué de très belles notes aux vins présentés. « Il y a une trentaine d'années c'était les beaujolais nouveaux triomphants, on avait des crus de garde à ce moment-là, mais en beaujolais et beaujolais villages, peu de vigneronns faisaient des vins de garde. Maintenant, on en trouve beaucoup plus. Ils ont plus de moyens qu'avant. Le meilleur est à venir », expliquait celui qui est aussi un des deux fondateurs de *Bourgogne Aujourd'hui*. Avec un volume de vin de garde qui est plus important qu'avant, des moyens qui ont progressé, le potentiel est évident.

Proposer de nouvelles choses avec l'expertise de l'ancien

« Il y a un savoir-faire plus maîtrisé et de nouveaux moyens technique en viticulture. Le réchauffement climatique permet aux grains d'être mûrs tous les ans. Avec les vieilles vignes présentes et le savoir-faire ancien, ça ne peut que faire des crus emblématiques ! », s'enthousiasme Christophe Tupinier. La particularité du Beaujolais est d'avoir des vins qui peuvent vieillir, « ce n'est pas donné à tout le monde », ajoute Christophe Tupinier. Avec un savoir-faire et une vieille tradition, le rédacteur en chef voit un potentiel évident sur vingt à trente ans. « C'est extraordinaire dans le Beaujolais il y a tout un tas de vieilles vignes encore en place. La crise a fait que beaucoup n'ont pas eu



Plus de dix-sept domaines, caves et maisons sont venus présenter des millésimes anciens de beaujolais et beaujolais villages, l'occasion de discuter vieillissement.

les moyens de remplacer leurs vignes et le potentiel des vieilles vignes est assez unique. Le gamay est un cépage rustique, dans le bon sens du terme, il est plus résistant que le pinot noir pour moi. » La seule condition pour exploiter au maximum cette capacité de vieillissement pour lui est « qu'il faut les hommes et les moyens. On manque de vigneronns pour mettre en valeur ce potentiel magnifique », conclut Christophe Tupinier. ■

* Étaient présents : Frédéric Berne, le domaine de la Madone (Bruno Béreud), le domaine des Nugues (Gilles Gelin), le domaine Girin (Audrey et Thibaut Girin), le domaine Pérol (Anthony Perol), le domaine Chasselay (Fabien Chasselay), le domaine Chermette (Jean-Étienne Chermette), le domaine Longère (Jean-Luc Longère), les Vignerons des Pierres dorées (Sylvain Flache), la maison Jean Loron (Philippe Bardet), le domaine Fellot (Emmanuel Fellot), le château de l'Éclair (Fanny Courtial, Bertrand Chatelet et Michaël Larras), le château de Lavernette (Xavier de Boissieu), le domaine des Prévellières (Quantin Morel), le château de Pravins (Vladimir Vallat) et le domaine Jency (Guillaume Jency).

Charlotte Favarel

Le vieillissement, une pratique culturelle

Gilles Gelin est viticulteur au domaine des Nugues. Il était présent lors de la dégustation des millésimes anciens et pour lui, cette pratique se fait depuis toujours. « Déjà tout gamin, mon grand-oncle gardait les vins. On a eu un 1964 récemment. C'est assez culturel cette pratique dans la famille. » Pour lui, le gamay est un cépage qui traverse le temps aussi bien qu'un pinot ou qu'un vin de la vallée du Rhône. « Il faut juste savoir les travailler, et après, c'est la patte du vigneron qui s'ajoute. »

Deux raisons de conserver ses vins

Lors de la dégustation, Gilles Gelin a présenté des vins de 1991, 1998, 2006 et 2008, ainsi qu'un blanc de 2013. Il garde des vins tous les ans, et pour deux raisons précises. « Déjà pour faire découvrir le vin aux détracteurs de la région. En général, quand on ouvre un beaujolais qui a 10 ans, ça suffit à les faire taire, confie-t-il, rieur. Mais aussi pour comparer la vinification. Ça nous sert de point de repère quand on vinifie en fonction du millésime. On n'a pas vraiment le droit à l'erreur et avec tous les paramètres à prendre en compte, on retient ce qui a fonctionné sur un millésime pour le transposer sur celui d'après », termine-t-il. ■

C.F.



CONCOURS / Treizième édition oblige, le concours international du Gamay revient à la Cité internationale de Lyon le samedi 14 janvier. Organisé par Armonia et Inter Beaujolais depuis 2010, que réserve cette année ? Éclairages.

Le meilleur gamay du monde sera-t-il encore du Beaujolais ?

Depuis 2010, Inter Beaujolais et Armonia organisent le concours international du Gamay. Même s'il a pour but de sélectionner et promouvoir les meilleurs gamays dans le monde, nous ne sommes pas sans savoir que le Beaujolais est la « maison mère » de ce cépage noir violet. Preuve en est, depuis 2016, ce sont des appellations et des crus du Beaujolais qui raflent le trophée du meilleur gamay du monde. Le domaine des Maisons Neuves avec son chiroubles, le domaine Tano Péchard et le régnié, le domaine de Thulon et celui de Bérroujon avec leur beaujolais villages, le domaine Franck Chavy et son morgon, la maison Mommessin et le saint-amour ou encore plus récemment brouilly, avec le domaine Nicolas Boudeau, tous ont pu recevoir les louanges des dégustateurs et afficher fièrement le trophée du meilleur gamay du monde.

Plus de 700 échantillons reçus

Pour cette 13^e édition, ce ne sont pas moins de 729 vins qui concourent, en provenance de France, de Suisse, du Canada et d'Italie. 80 % des échantillons reçus sont en provenance du Beaujolais, toutes appellations confondues. Il y a



donc encore de grandes chances de voir sur le podium un vin local.

Pour remettre le trophée du meilleur gamay du monde, le chemin est sinueux. cent soixante dégustateurs seront présents samedi 14 janvier, composés d'amateurs mais aussi de professionnels, l'objectif est une représentativité complète des consommateurs. Répartis en jurys, ils goûteront en moyenne 18 bouteilles par table et éliront la meilleure selon eux. Ce sera ensuite une seconde dégustation avec des professionnels du vin qui tranchera pour élire le meilleur vin parmi les finalistes. ■

Charlotte Favarel

VITICULTEUR / Nicolas Boudeau Une mise en lumière exceptionnelle

Désignée il y a tout juste un an meilleur gamay du monde, la cuvée Pierreux du domaine Nicolas Boudeau a connu « une année fulgurante » de l'aveu même du viticulteur. « Ce prix nous a offert des opportunités de commercialisation vraiment extraordinaires que nous n'aurions jamais pu trouver nous-mêmes. »

Dès l'annonce du prix, les appels des professionnels, des particuliers et des contacts à l'export se sont multipliés. « Aujourd'hui, notre cave est quasiment vide ! » car c'est bien évidemment tout le domaine qui a bénéficié des retombées du prix. La cuvée Pierreux est une « petite cuvée, avec peu de bouteilles disponibles ». Produite depuis 2018 seulement, sur une parcelle nouvellement acquise par le couple de viticulteurs, ceux-ci avaient « du mal à la positionner auprès des clients, entre nos deux autres brouilly, Jacquets et Garanches ». Aussi ce prix a permis de véritablement la mettre en lumière, lui faire trouver son public et ses adeptes. « Elle nous a permis de montrer notre travail en cuvée parcellaire, ce qui est encore peu pratiqué dans le Beaujolais ».

Grâce à cette distinction, le domaine Nicolas Boudeau va voir se concrétiser



dès 2023 la commercialisation à l'export beaucoup plus vite que prévu. « Cela nous a permis aussi de développer la vente directe et d'être désormais autonomes » : c'est, pour les viticulteurs, la fin de la vente en vrac d'une partie de leur production. « Il sera certainement difficile de faire mieux en 2023, mais nous savons que le millésime 2022 est sur le même niveau de qualité, nous espérons donc à nouveaux de belles notes aux concours auxquels nous participerons ». 2023 devrait ainsi confirmer que le domaine Nicolas Boudeau est désormais l'une des références du Beaujolais. ■

Françoise Thomas