



Appellation

BEAUJOLAIS - BEAUJOLAIS-VILLAGES

Le meilleur est à venir !



Personne ne discutera un seul instant du plaisir que l'on peut avoir à déguster jeunes un beaujolais ou un beaujolais-villages rouge. C'est une évidence pour les vins nouveaux, mais aussi pour les vins de garde de ces deux appellations. Le gamay réunit un ensemble de qualités de fruit, de fraîcheur, de croquant, qui font de beaucoup de vins de véritables gourmandises dans les deux ou trois premières années. Mais au-delà ? Alors que le grand dessein de ces appellations régionales tourne autour de cette fameuse volonté de « montée en gamme », nous nous sommes demandés si ces vins étaient aussi capables de vieillir, dans la mesure où l'aptitude à la gamme est à notre sens un marqueur incontournable de tout « grand » vin digne de ce nom.

En ce qui concerne les conditions naturelles de production, nous ne voyons pas très bien ce qui pourrait les en empêcher. Le gamay, et le chardonnay, ne l'oublions pas, sont des cépages nobles

et beaucoup de vignes sont plantées en coteaux très qualitatifs composés de ces sols -granitiques, pierres bleues, argilo-calcaires...- parfaitement connus pour pouvoir donner naissance à des cuvées de garde.

Oui, mais voilà, comme l'explique avec ses mots Jean-Marie Guffens, dans la rubrique rencontre : « Le (terroir) n'est qu'un aspect de la question, un paramètre, un point de vue [...] Au final, le vin c'est quoi ? L'expression d'un terroir, c'est vrai, mais aussi d'un cépage, d'un millésime et surtout le fruit du travail d'un homme qui fait ses choix ». Qui fait ses choix ou dont les choix lui sont imposés, par d'autres et/ou par les circonstances... Dans ce domaine, on ne peut pas dire que les vignerons du Beaujolais viennent de traverser des décennies rémunératrices et propices à investir, en matériels, en fûts, dans des baisses de rendements, en viticulture... et à être très ambitieux pour leurs vins, particulièrement dans les appellations

régionales. En résumé, il est évident que les producteurs n'ont pas toujours fait ce qu'ils voulaient et nous restons persuadés que les plus grands terroirs de Beaujolais et Beaujolais-Villages peuvent donner des vins rouges et pourquoi pas aussi quelques blancs, surtout sur les argilo-calcaires du sud, de longue garde et le meilleur est à venir. Il sera en effet passionnant de regoûter dans vingt ou trente ans, les cuvées qui ont été produites depuis 2015 par quelques vignerons pétris de talents.

En attendant, retrouvez ci-dessous quelques belles bouteilles (nous n'avons commenté que des vins de cinq ans et plus) issues de différentes dégustations : une grande soirée organisée en décembre 2022 au Château de l'Eclair, en partenariat avec Inter Beaujolais et nos visites chez des vignerons.

Textes : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Thierry Gaudillère**



Vins rouges

2016

CHÂTEAU DE VAUX

Beaujolais-Villages Les Verseaux - 17

Robe superbe, intense, brillante. Arômes fruités, croquant, frais, juteux. Un vin délicieux à boire aujourd'hui.

JEAN-LUC LONGÈRE

Beaujolais-Villages Cuvée Jarre - 17

Élevée en jarre de terre cuite, cette belle cuvée révèle une bouche charnue, pleine, grasse, pleine de fruit et encore d'une parfaite jeunesse. Gros potentiel !

2015

DOMAINE DE BALUCE

Beaujolais Vieilles Vignes - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes frais de framboise, de griotte... Bouche délicieuse, tout en finesse, croquante et pleine de fruit.

JEAN-PAUL BRUN

Beaujolais L'Ancien - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes frais de fruits rouges et noirs, d'épices... Bouche fruitée, croquante, juteuse, longue, avec une belle finale minérale-saline.

CHÂTEAU DE L'ÉCLAIR

Beaujolais - 16

Arômes de fruits rouges et noirs. Bouche fraîche, fine, pleine de fruit et juteuse.

CHÂTEAU DE PRAVINS

Beaujolais-Villages Les Moraines - 15,5

Robe intense. Arômes de fruits noirs compotés, « solaires », que l'on retrouve dans une bouche charnue, veloutée.

CHÂTEAU DE VAUX

Beaujolais-Villages Clos de Valentin - 18

Malgré la grêle qui a nécessité un égrappage de la cuvée à 90 %, le grand millésime est au rendez-vous, avec un nez de cerise noire, de cassis, de pierre à feu... Bouche opulente, grasse, charnue, gorgée de fruit, délicieuse et c'est encore un bébé. Beaujolais-Villages Les Verseaux - 16
Robe intense, violacée. Arômes « rhodaniens » de fruits noirs confiturés, de violette... Le vin n'a pas le fond du Clos de Valentin, mais l'ensemble est sur le fruit, tendre et enrobé.

DOMAINE PÉROL

Beaujolais Clos du Château de Lassalle - 17

Coup de cœur pour ce magnifique beaujolais à la robe intense, aux arômes fruités riches, précis... Belle matière en bouche, juteuse, « sucrée », gourmande et harmonieuse. Et le vin en a sous le pied...



Paysage en appellation beaujolais-villages près de Denicé (69).

VIGNERONS DES PIERRES DORÉES

Beaujolais La Rose Pourpre - 15,5

Belle robe vive. Arômes de fruits rouges, de fleurs... Bouche tendre, gourmande, subtile, d'une densité moyenne pour l'année, mais délicieuse aujourd'hui.

2014

DOMAINE PÉROL

Beaujolais

Clos du Château de Lassalle - 17

Quelle belle surprise après presque dix ans, dans un millésime « de vigneron »... Arômes fruités, épicés... Bouche juteuse, ciselée, avec un fruité frais, une belle longueur et une finale poivrée.

DOMAINE PÉROL

Beaujolais - 15,5

Robe d'un beau rouge vif. Arômes fruités : fraise, griotte... Bouche pleine de fruit, croquante et juteuse.

2013

CHÂTEAU DE PRAVINS

Beaujolais-Villages Les Moraines - 16

Quelle belle bouteille dans un millésime « compliqué ». Robe intense. Arômes de fruits à l'eau-de-vie, de fumé. Bouche tendre, enrobée, avec des saveurs kirschées et une véritable gourmandise.

2012

JEAN-PAUL BRUN

Beaujolais L'Ancien - 16,5

Voilà encore un millésime « délicat » et un vin de beau niveau, complexe, avec des arômes fruités, grillés, cacaotés... Bouche de demi-corps, mais croquante, avec un fruité « sucré » et beaucoup de finesse.

2011

JEAN-PAUL BRUN

Beaujolais L'Ancien - 16

Robe soutenue. Arômes doux de fruits, de fleurs fanées... Bouche tendre, veloutée, avec un fruité charnu, gourmand et un bon équilibre.

DOMAINE DES NUGUES

Beaujolais-Villages - 16,5

Superbe bouteille qui était délicieuse jeune et qui l'est toujours, avec un fruité mûr, frais, une bouche pleine, grasse, charnue et une belle longueur.

2010

JEAN-PAUL BRUN

Beaujolais Le Buissy - 17,5

Issue d'un terroir argilo-calcaire, la cuvée de pointe de Jean-Paul Brun est une merveille en 2011. Robe intense. Arômes frais, mûrs, de griotte, de cerise, avec un grillé-moka fin qui révèle un bel élevage. Bouche à la fois riche, pleine de fruit, juteuse et élégante.

2009

DOMAINE DE LA MADONE

FRÈRES BÉRERD

Beaujolais-Villages - 17,5

Robe intense, « noire ». Arômes puissants, précis, de cerise confiturée, de cacao, de fleurs... Bouche dense, juteuse, croquante, pleine de fruit et encore très jeune.

DOMAINE PÉROL

Beaujolais

Clos du Château de Lassalle - 16

Quelle belle série pour ce domaine investi de longue date dans le bio... Robe intense. Arômes fruités, chocolatés, mûrs, fins. Bouche tout en dentelle, gourmande et élégante.



Appellation

BEAUJOLAIS - BEAUJOLAIS-VILLAGES

2005

DOMAINE GIRIN

Beaujolais Coteaux du Razet - 16

La cuvée a souvent brillé dans nos pages en millésimes récents et elle démontre son potentiel de garde dans une belle année. Robe intense. Arômes fruités, confiturés, grillés... Bouche charnue, pulpeuse, gourmande et tonique.

1996

DOMAINE CHASSELAY

Beaujolais La Platière - 15,5

Vingt-sept ans au compteur et le vin est toujours là et bien là ! Robe d'un rouge encore vif. Arômes de fruits compotés, de moka. Bouche un peu mince, mais le fruit est croquant, frais, très agréable et encore plein de vie.

Vins blancs

2014

DOMAINE DE BALUCE

Beaujolais cuvée Baptiste - 16

Robe dorée, brillante. Arômes de liqueur de pêches, d'épices... Bouche enrobée, miellée, « sucrée », qui reprend de la fraîcheur à l'aération.

2013

JEAN-PAUL BRUN

Beaujolais cuvée Classic - 15,5

Joli nez marqué par le *botrytis*, avec des notes pâtisseries de fruits jaunes, d'épices, de miel... Bouche gourmande, avec un fruité délicieux « sucré » et frais.

DOMAINE PÉROL

Beaujolais

Clos du Château de Lassalle - 15,5

Robe d'un beau doré, sans excès de couleur. Arômes miellés, floraux, végétaux... Beau vin riche, gras, avec une certaine sucrosité, très agréable à déguster aujourd'hui.

2000

CHÂTEAU DE LAVERNETTE

Beaujolais Les Vignes de la Roche - 16

Le domaine exploite 2,74 hectares dans ce secteur en limite nord du Beaujolais et à l'époque, les vignes étaient encore jeunes. Robe d'un beau doré. Arômes miellés, épicés, confits. Bouche, avec du gras, de la chair, un fruité agréable et au final une belle évolution !



1971, 2022...

2022 a été la 5^e et dernière vendange des frères Jacky et Bernard Monternot, vigneron à Blacé, qui avaient repris le domaine familial derrière leur père Henri. Nous avons voulu leur faire un clin d'œil, simplement parce que ce sont des gens bien, dynamiques (ils ont commercialisé jusqu'à 110 000 bouteilles par an à la fin des années 1980), curieux avec notamment la mise en place d'élevages longs en cuves sur leur cuvée Réserve Vieilles Vignes qui ont fait honneur à leur région en produisant des beaujolais-villages de haut vol.

2021 - 16

Issu, comme le 2022, de l'assemblage des cuvées Fruits et Terroirs et Vieilles Vignes, le 2021 révèle une robe intense, des arômes fruités frais et une belle bouche croquante, sur le fruit, juteuse.

Réserve 2018 - 17,5

« Nous avons lancé cette cuvée en 1981, lassés d'entendre dire que les beaujolais ne valaient rien. C'est 1,5 hectare de vignes taillées en gobelet, à 14 000 pieds par hectare, avec encore trois quarts de vieux pieds centenaires qui produisaient trente à trente-cinq hectolitres par hectare les belles années ; les vins étaient élevés deux ans sur lies en cuves béton », explique Bernard, ou Jacky... Nous n'avons jamais été capables de les différencier, pardon... Robe intense, brillante. Arômes riches, « solaires » et précis de fruits noirs bien mûrs, d'orange sanguine. Bouche charnue, tendre, pleine de fruit et harmonieuse.

Réserve 2017 - 17

Robe « noire », profonde. Arômes concentrés de liqueur de fruits noirs, d'épices... Bouche pleine, veloutée, avec des tanins « sucrés » et une belle longueur.

Réserve 2016 - 16

Arômes frais de fruits rouges et noirs avec une touche de graphite, de pierre à feu. Bouche pleine de fruit, juteuse, croquante et fraîche.

Réserve 2015 - 18,5

Quelle bouteille ! Robe soutenue, brillante. Arômes mûrs, frais, de cerise noire burlat, de violette, de cacao... Bouche sublime, d'une formidable richesse, avec des tanins veloutés, un fruité charnu, opulent, juteux et un côté presque aérien derrière toute cette générosité.

Réserve 2014 - 15,5

Vinifié près de deux semaines en grappes entières, ce 2014 exprime des arômes de fruits rouges, d'épices, de graphite. Bouche croquante, juteuse, ciselée, tout en finesse.

Réserve 2013 - 16,5

La magie des vieilles vignes opère dans ce millésime difficile, où l'on retrouve une robe d'une superbe profondeur, des arômes de fleurs, de fruits noirs confiturés : mûre, myrtille... Bouche charnue, gourmande, avec un côté enrobé et une finale ferme.

Réserve 2011 - 16

Robe intense, encore jeune. Tout indique, arômes riches mais fermés, un peu réduits, bouche concentrée et droite, que le vin a un potentiel, mais qui doit encore se révéler dans ce très beau millésime 2011.

Réserve 2009 - 18

Attention monument ! Robe soutenue, à peine évoluée. Arômes riches, fins, de fruits noirs, de fleurs, d'épices douces. Bouche concentrée, veloutée, opulente, avec un fruité généreux, gourmand et une belle harmonie.

Réserve 2007 - 15,5

Arômes très doux de fleurs, d'épices, de confiture de fruits noirs... Bouche enrobée, légère, tout en dentelle, en fruit, parfaite à déguster aujourd'hui.

Réserve 2006 - 15

Arômes sur le même registre qu'en 2007 de la délicatesse, avec des notes de fruits confiturés. Le vin aurait pu être dégusté plus tôt, mais il reste agréable, fin, fruité, avec une belle évolution et encore du plaisir.