



Les plus beaux gamays du monde sont français

Du Beaujolais au Bugey en passant par la Touraine, dégustez les plus séduisantes expressions du gamay, cépage à la fois accessible et complexe qu'on aime tant. Une dégustation de Pierre Vila Palleja

Si l'on reconnaît la grandeur d'un cépage à sa capacité à s'adapter ou à muter, le gamay est bien une force de la nature. Plus robuste que le pinot noir face au réchauffement climatique tout en gardant une finesse très appréciable, il monte aujourd'hui en puissance, et offre une belle alternative avec des vins délicats, fringants et abordables.

« Né sur les terres de Saint-Aubin en Côte-d'Or dont un hameau porte son nom, ce très ancien cépage est souvent comparé au pinot noir », nous rappelle José Vouillamoz, le célèbre ampélogogue suisse, grand aficionado du gamay et coauteur avec Jancis Robinson et Julia Harding de *Wine Grapes*, la nouvelle bible des cépages. « Le gamay est un cépage 4x4. Sa capacité d'adaptation est impressionnante, poursuit-il. Bien que son terrain de prédilection soit le granite, il se plaît également sur le calcaire, le sable, l'argile ou le basalte, offrant ainsi un large spectre d'expressions. »

VIEILLIR PLUS DE CENT ANS

Le succès du gamay tient aussi à sa faculté à produire des vins disponibles dans leur jeunesse, des vins ne nécessitant pas ou peu d'élevage, ce qui a permis, par exemple, l'essor du beaujolais-nouveau grâce, entre autres, à la mise au point de la vinification carbonique (lire encadré p. 98).

Mais si le gamay engendre des vins immédiats et faciles, il produit également des rouges d'une capacité de garde inouïe. « Certains d'entre eux peuvent vieillir plus de cent ans. Une aubaine pour l'amateur », souligne José Vouillamoz. En effet, il n'y a qu'à goûter de très vieux moulin-à-vent (Clos du Tremblay 1991 du domaine Paul Janin & fils ou le Clos du Moulin-à-Vent 2005 du domaine Labruyère), morgons (Côte du Py 1989 du domaine

Dominique Piron) ou encore côte-de-brouilly (millésime 1991 du château Thivin) pour s'en convaincre.

Avec 24 000 des 29 000 hectares plantés à travers le monde, la France demeure donc la principale terre d'accueil du gamay. Le Beaujolais, à lui seul, en recense 14 500. Le gamay noir à jus blanc est la variété la plus utilisée pour des questions de rendements, mais il faut aussi compter avec le gamay saint-romain en Loire. Cette variété se distingue par des rendements modérés et une bonne capacité d'adaptation au climat singulier, plus frais de la région. N'oublions pas les gamays de Bouze ou chaudenay, cépages teinturiers plantés en Touraine.

LE BUGEY EN PLEINE EFFERVESCENCE

C'est en Beaujolais que l'on trouve les expressions les plus diverses du gamay, oscillant entre vins friands et délicats, aux accents de fruits rouges acidulés, et rouges plus structurés, avec des saveurs de cerise noire, de violette et de mine de crayon, parfois soulignées par un boisé noble.

Du côté de la Loire et de l'Auvergne, c'est la fraîcheur ligérienne et l'altitude qui contribuent à la singularité des vins. Profitant d'un alcool plus modéré et d'une acidité désaltérante, le gamay s'avère ici souvent plus vif.

Dans les Coteaux du Lyonnais, la tendance est au vin facile et plaisant, avec des notes de fruits noirs soutenues.

Enfin, le Bugey mérite toute notre attention. Ses vigneronniers ambitieux mettent en avant le gamay aussi bien dans leurs vins tranquilles que dans leur célèbre effervescent, le cerdon.

Nous avons regroupé ici les meilleures interprétations de ces différentes régions. Belles dégustations.

92/100
MAISON PIRON

● Aux Pierres 2020

Quand les grands terroirs sont interprétés avec ambition et justesse, cela donne de grands vins, à l'image de cette cuvée. Le nez est profond, enjoué ; la bouche dense, veloutée, avec une trame acidulée désaltérante. Grande garde. 44 €

91/100
DOMAINE MARCEL LAPIERRE

● 2022

Cette cuvée emblématique du domaine continue sa route, respectant les codes classiques de Morgon, avec son fruit noir intense, sa trame acidulée et sa finale gourmande. Ne subissant pas la puissance du millésime, ce gamay séduit par son équilibre. 23,60 €

Moulin-à-Vent

95/100
DOMAINE PAUL JANIN & FILS

● Vignes du Tremblay 2021

Vignes du Tremblay atteint un haut niveau de raffinement. On est d'abord séduit par le bouquet, avec le panier de fruits rouges, le papier d'Arménie et la fleur d'oranger. La bouche est subtile, élancée, avec des tanins posés. 19 €

94/100
DOMAINE CHERMETTE

● Rochelle 2020

Cette parcelle idéalement située au pied du moulin donne un vin marqué par la maturité et le bois. Le nez délivre des notes de toffee, de crème de fruits. La bouche est voluptueuse, une dimension minérale perce, qui lui apporte un élan de fraîcheur. Laissez-le vieillir quatre ans. 29 €

94/100
DOMAINE LABRUYÈRE

● Le Clos 2020

Malgré la réserve du nez, on devine un fruit de grande qualité dans ce vin : notes

Généalogie
Un cépage prolifique

Issu du croisement du pinot noir et du gouais blanc, le gamay a été baptisé de différents noms et a servi à de nombreux croisements heureux. Bien connus en Touraine ou en Bourgogne, les cépages teinturiers gamay de Chaudenay, gamay fréaux et gamay de bouze sont des mutations du gamay offrant une version intense de ce cultivar. En Suisse, on trouve le plant robert, qui est en réalité un plant ancien de gamay. Quant au gamaret et au garanoir, ils sont tous deux issus du croisement du gamay avec le reicheinsteiner. P. Vila Palleja



D.R.

de crème de fruits noirs, de guigne et de sureau. Il est aidé par un élevage moderne mais accompagnant bien la matière. La bouche est riche, voluptueuse. 43 €

93/100
CHATEAU DES JACQUES

● Clos des Thorins 2021

Oscillant entre fraîcheur du millésime et la chaleur de son exposition, le Clos des Thorins offre un style complet et raffiné. On devine des notes de fruits bleus, de poudre de cacao et de fougère. La bouche est élancée, avec des tanins poudrés. De grande garde. 26 €

93/100
CHATEAU DU MOULIN-À-VENT

● Clos de Londres 2021

Clos de Londres distingue par le raffinement de ses parfums et la délicatesse de son toucher de bouche. Le millésime imprime à cette cuvée un style plus léger et svelte qu'à l'accoutumée. Encore dans un style primaire, elle vieillira avec raffinement. 63 €

93/100
DOMAINE THIBAUT LIGER-BELAIR

● La Roche 2021

D'aspect assez sauvage

à l'ouverture et libre, le nez se pose pour retrouver plus de précision. On retrouve la fraîcheur de 2021, avec les nuances des petites baies rouges et florales, mais c'est bien l'impression minérale qui domine. La bouche est ponctuée par une intensité iodée. N. C.

93/100
DOMAINE DES TERRES DORÉES

● La Rochelle 2020

Jean-Paul Brun hisse ce grand terroir au niveau qu'il mérite, avec un vin à la fois profond, gourmand et d'une grande noblesse. Le nez suggère des notes complexes de fruits, de floral et d'épices douces. La bouche est élégante, aux tanins poudrés. Belle garde à prévoir. 28 €

Régnié

91/100
DOMAINE LES CAPRÉOLES

● Diaclase 2021

Issu du secteur de la Plaigne, ce vin se démarque par l'intensité d'un fruit porté par une expression flatteuse et douce. La bouche est caressante, aux tanins précis, et très sapide. Bonne garde à prévoir. 17 €

Saint-Amour

90/100
CLOS SAUVAGE

● 2021

Ce nouveau domaine créé par Sophie et David Devynck a su instaurer un style à part dans le paysage de Saint-Amour. Ce 2021 est tout en délicatesse, souligné par des tanins poudrés et une minéralité salivante. Déjà prêt à boire. 20 €

Beaujolais-Villages

90/100
DOMAINE GUY BRETON

● 2022

Très belle entrée en matière avec ce gamay pulpeux, de demi-corps. Le nez offre un style aérien, floral, avec une note d'airelle. Idéal pour l'apéritif. 16 €



Vignes du Tremblay 2021 du domaine Paul Janin & fils : un moulin-à-vent subtil et élancé.

D.R.



89/100
DOMAINE DES NUGUES

● *Quintessence 2015*

Issu d'un élevage ambitieux, ce 2015 confirme son style, avec des notes de chocolat, de viande séchée, et de fruits confits. La bouche est large, douce, mais les tanins commencent à sécher en finale. 17 €

Vin de France

90/100
DOMAINE NICOLAS JACOB

● *G 2021*

Les aléas climatiques ont amené cette star montante du Jura à piocher quelques grappes de gamay dans le *Beaujolais* pour combler le manque de récolte. Résultat : un délicat 2021, au style libéré mais net du domaine. Déjà prêt à boire. 34 €

Bourgogne et Coteaux-du-Lyonnais

En Bourgogne, l'omniprésence du pinot noir ne laisse qu'une place modeste au gamay, alors que de belles expressions existent, surtout dans le Mâconnais. En Côte-d'Or, les domaines Prieur Roch ou Marquis d'Angerville avec leur passetoutgrain en sont de parfaits exemples. Souvent relégués au statut de vins modestes destinés à être servis en pot dans les bouchons de Lyon, les coteaux-du-lyonnais montent en gamme. Dans les derniers millésimes, ils conservent leur aspect friand et accessible, tout en gagnant en profondeur et en définition. P. V. P.

93/100
DOMAINE GUILLOT-BROUX

● *Mâcon-Cruzille*

Beaumont 2020 Une des meilleures expressions du gamay du Mâconnais. On est bluffé par l'éclat, le fruit libéré et l'intensité poivrée du nez. La bouche est dynamique, énergétique, avec un fruit scintil-

lant, des tanins vifs mais précis. Quelle longueur ! 28 €

90/100
DOMAINE CONDAMIN-BERNARD

● *Coteaux-du-Lyonnais*

Granit 2020

Cette cuvée se singularise par sa jovialité et son intensité minérale. Le nez expressif suggère la tombée de fruits rouges, la mine de crayon et le zan. La bouche est suave, minérale. Il est prêt à boire. 15 €

90/100
DOMAINE DE LA PETITE GALLÉE

● *Coteaux-du-Lyonnais*

Les Vieilles vignes du Clos 2020

Grâce à un magnifique travail

en biodynamie, Robert et Patrice Thollet ont su tirer le meilleur de ce beau terroir de moraines glaciaires. On jouit d'un gamay gourmand, aux senteurs de tarte à la cerise et au bois fin, très expressif et harmonieux aujourd'hui. 14 €

90/100
DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

● *Bourgogne Passetoutgrains 2020*

Issu du secteur de Monpoulain, dans la commune de Volnay, il révèle la gourmandise typique du gamay, rehaussé par les nuances délicates de cerise du pinot noir. Tout est sensuel et délicat dans ce vin immédiat. Une belle porte d'entrée aux vins de la Côte de Beaune. N. C.

89/100
LE CHAÎTEAU DE LA LOUVE

● *Mâcon-Anfora 2020*

L'amphore confère à ce gamay une signature singulière, des nuances de terre humide, d'orange sanguine et de clafoutis. Le toucher dense est révélé par des tanins encore saillants mais de belle qualité. Bonne allonge. 12,50 €

89/100
DOMAINE HOFFMANN-JAYER

● *Coteaux Bourguignons*

Gamay 2021

Issu d'une parcelle de 0,23 hectare plantée de vignes de 50 ans, ce gamay franc, au boisé suave, affiche un profil fruité évoquant le pinot. Il est axé sur la spontanéité et la salinité. Déjà prêt à boire. 14 €

Bugey

Avec 80 vigneron répartis sur 460 hectares à l'ouest de la Savoie, dans le département de l'Ain, le Bugey est une région à suivre de près. Ce vignoble se distingue par son sol calcaire, son altitude et ses crus très dispersés. C'est ici que l'on trouve la plus grande diversité d'expression du gamay : en effervescent (le cerdon), en rosé ou en rouge, il trouve ici un terrain de jeu idéal. P. V. P.

90/100
RENARDAT-FACHE

● *Cerdon 2022*

Véritable institution dans le paysage du cerdon, cette cuvée mélangée avec 21 % de poulsard fait le bonheur des amoureux d'accords autour des petits fruits rouges et de la rhubarbe. De profil demi-sec, sa bulle ouatée l'équilibre, aidée par un alcool modéré et une fraîcheur acidulée. À boire jeune. 18 €

89/100
MAISON BONNARD

● *Les Arcs 2022*

Après une aération nécessaire,

Renardat-Fache, à Saint-Antonin-sur-Bayon
Avec ses cerdons, il fait pétiller les desserts



Élie Renardat-Fache privilégie l'intensité fruitée dans ses bulles.

Dès l'arrivée des premières fraises, une bouteille de cerdon doit se trouver au frais ! Ce vin rosé effervescent est en effet le complice idéal des desserts aux fruits rouges, la méthode traditionnelle permettant au gamay de garder toute son intensité fruitée. Mais d'autres paramètres sont à surveiller. « Grâce à nos 500 mètres d'altitude, nous gardons une fraîcheur naturelle, mais nous avons besoin d'avoir des parcelles avec toutes les expositions pour assurer une régularité dans les millésimes. Ensuite, le travail en biodynamie confère une vibration supplémentaire, gérant au mieux les 50 grammes de sucre », détaille Élie Renardat-Fache.

P. Vila Palleja