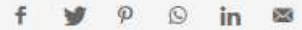


BEAUJOLAIS COMPARATIVES DÉGUSTATIONS TERROIR UNIQUE

MOULIN À VENT, « LE GRAND CRU DES CRUS » À UN SIÈCLE!



GUILLAUME BAROIN ILYA 3 JOURS 148 VUES



Le cru Moulin à Vent célèbre en 2024 les cents ans de sa naissance. Les Buvologues vous racontent son histoire... à coup de bouteilles.

MOULIN-À-VENT, GRAND CRU DES CRUS

Les dix crus du Beaujolais ont leur totem. Morgon son chêne remarquable, Fleurie sa Madone et Moulin-à-vent... son moulin. Ce dernier est de loin si emblématique qu'il résume à lui seul le paysage beaujolais sur de nombreux guides. Et malgré son pansement voilé, restauration oblige, Denis Chastel-Sauzet son propriétaire de vigneron à de quoi être fier. « Cru frontière » avec la Bourgogne administrative, il a toujours été considéré par les oenophiles comme le « Seigneur des crus ». Nous lui préférons le titre de « Grand cru des crus ».

PASSION BOURGUIGNONNE

Et pas que par les amateurs de vins... Les producteurs voisins de la Bourgogne se rappellent qu'en un temps lointain ils ne faisaient qu'un avec le Beaujolais. En 1996, la maison beaunoise **Louis Jadot** est la première à croire en son potentiel. Elle acquiert la plus vaste propriété de Romanèche-Thorins : le Château des Jacques et ses 36,10 hectares de Moulin à Vent*. Dès 2008, **Jean-Pierre Labruyère et son fils Edouard**, se rapprochent de leurs racines mâconnaises en faisant main basse sur 14 hectares uniquement situés en Moulin à Vent.

Cette même année, **Thibault Liger-Belair**, vigneron de Nuits Saint Georges, pose un pied à Romanèche-Thorins. Et affiche son faible pour le grand gamay en créant le *Domaine des Pierres Roses*. 2009 est le premier millésime d'une longue liste produit dans les meilleurs terroirs. En 2012, **les Lardet**, originaires du Beaujolais vert, créent leur « **Nid** » sur six hectares en face d'une autre nouvelle famille installée en 2009 : **les Parinet**. Chez eux, au Château du Moulin à Vent pas moins de 23 terroirs différents sont valorisés. Enfin en 2016, **Albéric Bichot** craque pour 5,2 hectares de Moulin à Vent. Le terroir de Rochegrès à un nouveau père.

En un siècle aucun cru du Beaujolais n'a été l'objet d'aussi nombreux changements de main. Avec ses nouveaux propriétaires commence une révolution culturelle : la mise en avant de lieux-dits/parcellaires, le passage en culture biologique pour certains, le travail des sols pour beaucoup, des élevages allongés... **Et une communication active qui ne s'adosse pas juste à un nom hérité du passé.**

100 BOUGIES

En voici qu'un beau gâteau d'anniversaire nous est servi dans la salle de conférence de l'hôtel-restaurant *Les Maritones à Romanèche-Thorins*. Celui qui introduit le centenaire du cru Moulin-à-vent n'est autre que le scientifique et oenophile averti, **Marc-André Selosse**. Reconnaissons que la connaissance d'un terroir est un préambule nécessaire. Cette petite piqûre de rappel permet aux journalistes et vigneron de partager les enjeux passés et futurs du cru Moulin-à-vent. Enjeux autour d'un triptyque : **géologie, histoire et dégustation**. Car au final, la vérité s'exprime toujours au fond du verre.

NÉ UN 17 AVRIL 1924

Si le vignoble est reconnu pour son excellence depuis le XV^{ième} siècle, les cartes et classifications des crus du Beaujolais menées par **Antoine Budker** en 1874 sont un socle sérieux sa reconnaissance étatique. Le Moulin à Vent est finalement classé en **1924** pour lutter contre certaines pratiques frauduleuses. **On dénombre alors pas moins de 71 lieux-dits cadastraux!**

SUR LES THORINS ET CHÉNAS

Une curiosité beaujolaise, veut que le cru Moulin-à-Vent s'étende sur deux communes, dont une qui est également un cru du Beaujolais : Chénas. La masterclass orchestrée par Marc André Selosse glisse rapidement vers la montée des possibles premiers crus. Une démarche déjà bien engagée avec en amont trois ans de travail sur la dégustation, terroir par terroir, ainsi que sur le potentiel de garde : millésimes 2009 et 2010 à la loupe, 2009 marque également la dernière cartographie des sols par le cabinet Sygales (Voir carte plsu bas) .

La montée en gamme porte sur quatorze candidats «lieux-dits» **soit 30 % des 640 hectares de l'appellation**. Rappelons que sept avaient déjà été isolés par Antoine Budker. Les granits altérés à l'ouest en hauteur, les sols sur grès et calcaire à l'est. Les parcelles qualitatives sont repérées depuis longtemps. On fustige parfois les lenteurs de l'INAO, mais avec le réchauffement, le besoin d'accélérer se fait sentir. Rendez-vous dans une dizaine d'années (dans le meilleur des cas) pour le classement officiel.

ENTRE CONSTATS ET PERSPECTIVES

Après la question des terroirs, la classe de M-A Selosse s'arrête sur celle climatique. **Nicolas Chaffurin**, directeur du Château de Bel-Air, fait remarquer **« On perd les gelées sur décembre-janvier, celles qui permettent de lutter contre certains parasites. Paradoxalement, la vigne est en avance sur les gelées de printemps. »** Les inquiétudes climatiques sont là.

« La juste mesure du stress », elle est là, la recette d'un vin abouti. L'équilibre aromatique est à ce prix. Arrêt végétatif, stress et encépagement nous font faces. **« La vigne ne doit pas partir en vrille »** conclue M-A Selosse.

DES VIGNES ET DES HOMMES

Pour **Julie Pitoizet**, régisseuse du Château des Jacques* **« Ce dossier est surtout là pour faire reconnaître des pratiques »**. Ainsi le prolongement de l'élevage à six mois pour les 1er crus fige une pratique déjà en cours. M-A Selosse ajoute une composante majeure **« après les sols, le climat, il y a l'homme »**. L'inventaire et la reconnaissance des pratiques sont primordiaux. C'est sans doute un point sur lequel l'Institut Nationale des Origines qui classera les premiers crus sera sensible.

100 CUVÉES OU PRESQUE

Pour cette dégustation historique du centenaire pas moins de 37 vigneron ont déposé des échantillons. Ce qui représente quasiment cent bougies à siffler, pardon ... à souffler. Nous vous présentons plus loin une sélection des bouteilles qui font l'esprit Moulin-à-vent. Sur la table, **le millésime 2020** est mis à l'honneur. Un bon âge pour commencer à les découvrir même si la garde majorité ne sont plus disponibles chez les producteurs. Les visages qui les ont créés arriveront dans un second temps. Place à la dégustation...

Reportage & photographies.

Guillaume Baroin & Stéphane Débarbouillé

LES BUVLOGUES

* le plus important producteur de l'appellation

LES 16 MOULIN À VENT 2020 PRÉFÉRÉS
LES BUVLOGUES

DOMAINE DES NUGUES
« LES BURDELINES »

Nez entre le fruit rouge et le bouquet de fleur. Bouche épicée. Une légère pointe d'alcool en fin de bouche. Un potentiel qui demande encore à se mettre en ordre de marche. Un vin pour demain (*Stéphane*). Un habit de pinot noir pour un jus qui caresse l'intérieur de votre palais avec une intensité aussi rare qu'immédiate! (*Guillaume*)

Gilles GELIN Tel. 04 74 04 14 00 / contact@domainedesnugues.fr