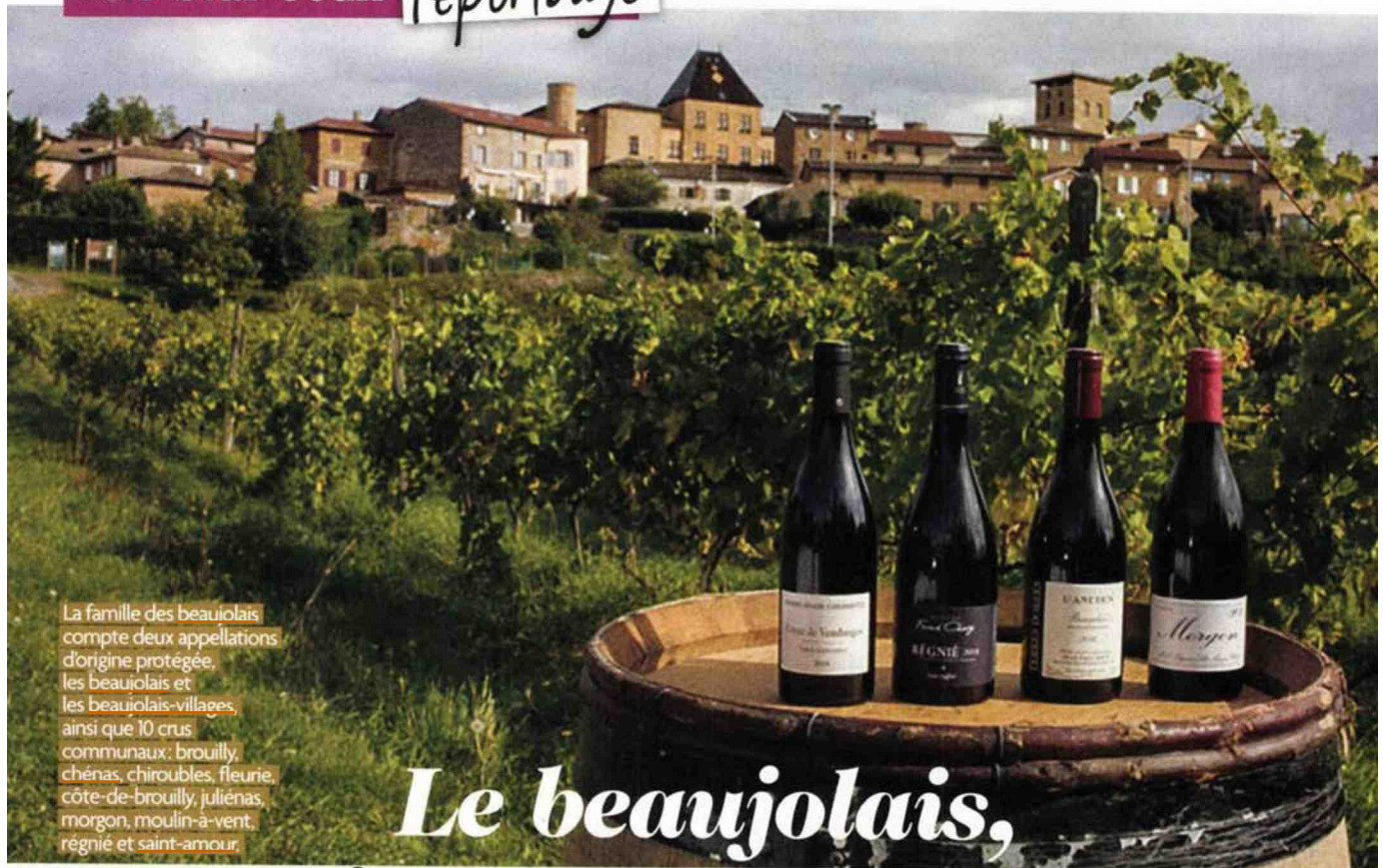


Télé Star Jeux Reportage



La famille des beaujolais compte deux appellations d'origine protégée, les beaujolais et les beaujolais-villages, ainsi que 10 crus communaux : brouilly, chénas, chiroubles, fleurie, côte-de-brouilly, juliénas, morgon, moulin-à-vent, régnié et saint-amour.

Le beaujolais, c'est pas nouveau !

Depuis quelques années, plusieurs vignerons travaillent d'arrache-pied pour rendre au beaujolais ses lettres de noblesse qui ont fait sa renommée. Et leurs efforts sont récompensés par des vins qui regagnent du caractère.

PATRICK REVET

« **A** Lyon, il y a trois fleuves : le Rhône, la Saône et le beaujolais ! », s'accordent à dire les habitants depuis l'époque des Romains, planteurs des premières vignes locales. Les moines ont ensuite pris le relais, puis les seigneurs locaux et leurs ouvriers vignerons. C'est autour de la commune de Beaujeu, capitale du beaujolais, que se sont développés différents cépages, s'effaçant au profit du seul gamay pour les rouges et du chardonnay pour les blancs. Dès le début du XIX^e siècle, des débitants achètent ces vins sous le pressoir et les embarquent en barriques sur la Saône pour les vendre aux cafetiers restaurateurs de Lyon. Ceux-ci fer-

mentent le temps du voyage, beaucoup plus long, vers Paris : ils doivent gravir les côtes des monts du Lyonnais, descendre la Loire, passer le canal du pont de Briare, etc. L'avènement du chemin de fer facilitera la libre circulation d'un vin dont une bonne part, près de 50 % certaines années, est vendue en primeur à partir du troisième jeudi de novembre. Dès minuit, le mercredi soir, ce beaujolais nouveau coule en effet comme un fleuve dans les cafés, les restaurants, les maisons...

Le fameux goût de banane

C'est un vin fruité, léger, facile à boire et qui a fermenté environ deux mois. Donc un vin simple dans sa structure. Même s'il commercialise aussi ce type de produit, Jean-Paul

Brun, à Charnay (69), développe d'autres cuvées dont une, L'Ancien, a séduit notre jury de dégustation à l'aveugle. « Je recherche un vin droit, complexe et avec une belle longueur en bouche. Je veux lui donner toute l'expression de notre terroir, constitué d'un sol calcaire et ferreux, explique-t-il. Je pratique une macération bourguignonne d'environ quatre semaines où je retourne le raisin ; je le fais fouler aux pieds (le pigeage) afin que l'ensemble fermente de manière homogène avec des levures maison, faites à base de rosé. » Cet ajout de levures non indigènes alors qu'elles sont déjà présentes sur la peau de chaque grain de raisin est un petit plus...

Même point de vue au domaine Lapierre, à Villié-Morgon (69), où Mathieu n'ajoute aucune

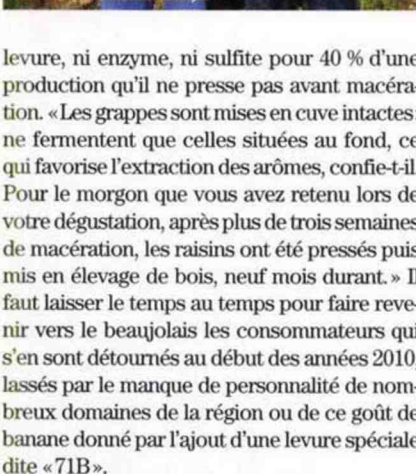
Pierre-Marie, Martine et Jean-Étienne Chermette.



Franck Chavy foule aux pieds ses raisins.



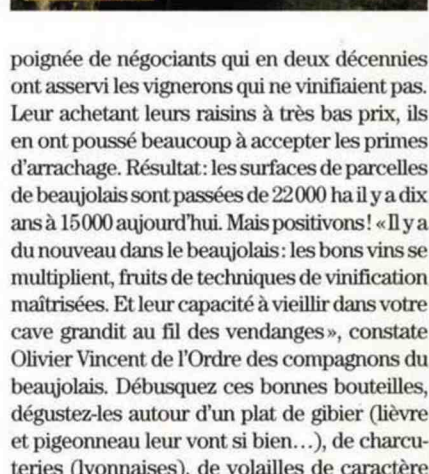
Henri et Franck Chavy.



Mathieu Lapiere.



Jean-Paul Brun.



© STUDIO KEVIN LARREUX

levure, ni enzyme, ni sulfite pour 40 % d'une production qu'il ne presse pas avant macération. « Les grappes sont mises en cuve intactes : ne fermentent que celles situées au fond, ce qui favorise l'extraction des arômes, confie-t-il. Pour le morgon que vous avez retenu lors de votre dégustation, après plus de trois semaines de macération, les raisins ont été pressés puis mis en élevage de bois, neuf mois durant. » Il faut laisser le temps au temps pour faire revenir vers le beaujolais les consommateurs qui s'en sont détournés au début des années 2010, lassés par le manque de personnalité de nombreux domaines de la région ou de ce goût de banane donné par l'ajout d'une levure spéciale dite « 71B ».

De la personnalité, à Saint-Vérand (69), Jean-Étienne Chermette n'en manque pas. Lui a opté pour une opération semi-carbonique : il ne laisse pas inertes les raisins dans leur cuve

avant pressage, mais les retourne deux fois par jour. Un compromis qui fait de sa cuvée Cœur de Vendanges une très belle expression d'un terroir fait de sols argilo-calcaires, mais où s'invite aussi du granite, rarissime dans les zones du beaujolais et du beaujolais nouveau. « Un plus pour la qualité des vins », assure Jean-Étienne.

Les bons vins se multiplient

Cette nature de sols granitiques présents sur tous les 10 crus du beaujolais, Franck Chavy en jouit aussi pour son régné qui nous a conquis. Le viticulteur fait corps avec ses raisins, les foule lui-même au pied et les retourne à la fourche, « la vraie méthode bourguignonne, celle qui permet de faire éclater la peau des fruits et d'en libérer les saveurs ». Sa devise ? Elle est inscrite sur ses étiquettes : « Cultivons la passion, partageons les plaisirs. » Cette passion chez certains a été ternie par une

poignée de négociants qui en deux décennies ont asservi les vigneronniers qui ne vinifiaient pas. Leur achetant leurs raisins à très bas prix, ils en ont poussé beaucoup à accepter les primes d'arrachage. Résultat : les surfaces de parcelles de beaujolais sont passées de 22 000 ha il y a dix ans à 15 000 aujourd'hui. Mais positivement ! « Il y a du nouveau dans le beaujolais : les bons vins se multiplient, fruits de techniques de vinification maîtrisées. Et leur capacité à vieillir dans votre cave grandit au fil des vendanges », constate Olivier Vincent de l'Ordre des compagnons du beaujolais. Débusez ces bonnes bouteilles, dégustez-les autour d'un plat de gibier (lièvre et pigeonneau leur vont si bien...), de charcuteries (lyonnaises), de volailles de caractère (un coq au vin, une pintade fermière...). En automne, les beaujolais déroulent un tapis rouge... de plaisir aux plats en sauce accompagnés de champignons sauvages.