

Soirée Beaujolais du 08 juin 2007

Domaine des Terres Dorées

Jean Paul BRUN

20 Participants

C'est la deuxième dégustation de Beaujolais que nous organisons depuis la création du CEP en 1993, la première était un petit détour au château des Ravathys (Institut Pasteur) au cours du premier voyage dans le Mâconnais.

Le Beaujolais fait partie du vignoble de Bourgogne du fait de leur voisinage et de la complexité de leurs terroirs en relation avec le soulèvement des Alpes qui a morcelé les veines géologiques. En revanche beaucoup de choses les opposent : l'encépagement (Pinot noir versus Gamay), les méthodes de fermentation et d'élevage et les arguments commerciaux.

Ceci n'est pas sans compter sur la motivation de certains viticulteurs à faire des produits riches en qualité et en typicité. Jean Paul Brun en fait partie et nous remercions encore une fois le couple Hannedouche de nous avoir déniché cette adresse. Combien de canons ont-ils bu et combien de viticulteurs ont-ils visité avant de découvrir cette perle rare (ceci est une métaphore !) ?

En raccourci, le terroir de la partie nord du Beaujolais est granitique et produit des vins plutôt charpentés et en particulier les crus, celui du sud est argilo-calcaire et produit des vins ronds et en particulier le beaujolais nouveau.

Les Terres Dorées sont situées au sud sur une superficie de 26 hectares. M. Brun possède par ailleurs 2 ha en côtes de Brouilly, 1 ha en Morgon et 1 ha en Moulin à Vent. Dans le sud la taille est le plus souvent en guyot mais M. Brun préfère la taille cordon qui permet une meilleure gestion du végétal. Dans le nord, la taille gobelet est choisie car la vigne épouse mieux les reliefs des terrains pentus.

Les cépages sont classiques avec le chardonnay (3 ha) et le gamay. Le pinot noir a été introduit sur 2 ha et récemment de la roussanne a été plantée.

Les vendanges sont manuelles comme la législation l'impose dans cette région. Le niveau de maturité est essentiel pour l'obtention d'un vin de qualité. L'aspect festif des vendanges nuit à l'efficacité de certains vendangeurs !

Contrairement à la majorité des vignobles du Beaujolais, M. Brun a choisi une vinification bourguignonne pour les rouges : égrappage, pigeage, sans levurage artificiel. Au total, la production se répartit en 1/3 de blanc, 1/3 de beaujolais nouveau et 1/3 de vin de garde.

Chardonnay 2006

Servi à l'apéritif avec des gougères tièdes superbes comme à l'accoutumée.

Vinification en cuve à basse température et bâtonnage des lies. La fermentation malo-lactique est achevée pour limiter l'apport en SO₂.

Vin gouleyant sur le fruit blanc, sans acidité.

Chardonnay 2005

Servi sur un tartare de thon et de truite fumée aux pignons et à l'aneth. Très bon.

Vinification bourguignonne en fûts (15 à 20% de fûts neufs) avec bâtonnage régulier.

Nez fruité avec des arômes vanille et noisette. Belle longueur en bouche avec des notes minérales. Pas de gras. Belle alliance avec l'entrée.

L'ancien 2006

Gamay vieilles vignes entre 40 et 65 ans. . Sélection parcellaire. La vinification est presque bourguignonne avec 1/3 cuve, 1/3 foudre et 1/3 fûts de 4 à 5 vins. La macération de 4 à 5 jours précède une fermentation de 3 semaines.

Robe cerise. Tout sur le fruit rouge avec un final où les tannins sont particulièrement doux. Belle matière. Très belle alliance avec le dos de cabillaud sauce vin rouge, servi avec une vraie purée.

Morgon 2006

Le terroir est granitique, très aride. L'emplacement est proche des meilleurs morgons.

Belle robe. Au nez, les arômes cerise sont bien perçus. En bouche, ce vin est très gourmand et sa longueur est très satisfaisante. Le final est tannique, soyeux. Un vrai plaisir !

Belle alliance avec le saint Marcellin par contre le goût du cantal l'emporte sur celui du vin.

Moulin à vent 2006

Terroir granitique riche en manganèse donnant les vins du Beaujolais les plus réputés.

Robe pourpre. Nez sur le fruit noir avec une belle structure et un final très agréable. Typique de l'appellation.

FRV 100

Gamay vinifié en pétillant selon la méthode ancestrale telle qu'elle est pratiquée à Die ou Limoux. Les meilleurs gamays sont sélectionnés pour ce vin. La fermentation est arrêtée à 6° par le froid et il persiste 40 à 50 g de sucre résiduel. Puis mise en bouteille directe.

Nez fruit rouge. Servi très frais, il a bien accompagné le mascarpone de fruits rouges dans un climat festif assez typique du beaujolais. Un vin pour faire la fête et bien rigoler avec des copains.