

Soirée Beaujolais Jean Paul Brun

Le 04 juin 2015

27 participants dont la grande majorité ont perçu l'évènement !

Nous avons déjà reçu M. JP Brun à Gentilly en juin 2007 et nous lui avons rendu visite en avril 2011. Le personnage est remarquable de gentillesse et de professionnalisme. Il a repris le vignoble de son père en 1979.

Si 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 comme le beaujolais nouveau. Attention ! On parle de calcaire jurassique comme dans les meilleurs terroirs de la Côte d'Or. On comprend ainsi la raison de la qualité du blanc de M. JP Brun !!!!!!! Il vend à l'export 50% de sa production.

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. Il s'occupe également d'une vigne familiale dans les Côtes du Rhône septentrionales.

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. L'important est le nombre d'yeux que l'on va tolérer sur chaque sarment. Se limiter à 10 ou 12 yeux permet de limiter le rendement de façon efficace. C'est un choix initial sur la qualité qui ne tient pas compte des risques des diminutions de rendement liées aux maladies ou aux intempéries. Merci à ces vigneron qui prennent des risques pour notre bien-être !

Les cépages sont répartis comme suit : chardonnay (3 ha) et gamay, le pinot noir a été introduit sur 2 ha et de la roussane a été plantée (hors AOC donc étiqueté vin de table bien entendu).

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. A noter que 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 lente (28 jours) de type bourguignon pour les rouges : égrappage, fermentation pigeage pendant 4 à 6 semaines, sans levurage artificiel. **L'absence de levurage exogène est un point crucial qui permet d'accentuer la typicité du terroir.** Au total, la production se répartit en 1/3 de blanc, 1/3 de beaujolais nouveau et 1/3 de vin de garde. Son Beaujolais nouveau se fait avec une fermentation naturelle et non carbonique, après égrappage. Le terroir calcaire va bien pour la culture du

chardonnay (rendement moyen 50 hecto/hectare). Ils sont élevés sur lies avec contrôle des températures, permettant le développement des arômes.

♥♥♥ Beaujolais blanc 2013 sur lie

Nez sur le fruit. Bouche ample et final soutenu par une belle acidité. Très typé bourgogne blanc avec une belle richesse aromatique. On a apprécié malgré le millésime difficile. Le 2014 sera supérieur à n'en point douter. Belle alliance avec les gougères mais on sait bien que les gougères des Foudres vont avec tous les apéritifs. Il faut toute la civilité des membres du CEP pour éviter the *struggle for gougère* !

♥ Beaujolais « nouveau » 2013

JP Brun nous a présenté ce vin comme un beaujolais nouveau. Dès l'olfaction, nous avons reconnu la typicité d'un autre vin que ce que donne habituellement la fermentation carbonique. Ce vin n'a de nouveau que le millésime ; il est vinifié comme un vin classique et non par vinification carbonique. Il est issu de vieilles vignes des terroirs du sud. La cuvaison est de 15 jours.

Le nez est fruité et le vin a une structure perceptible. Le final est dominé par l'acidité, ce qui peut déplaire pour un vin rouge. Néanmoins, c'est cette acidité qui a permis la belle alliance avec le dos de cabillaud sur lit de tomates concassées.

♥♥♥ Moulin à vent 2013

Cépage gamay. Le terroir de cette AOC est granitique métamorphique c'est-à-dire délité. Ce trait confère aux vins toute sa complexité. La vinification est identique au vin précédent avec une cuvaison plus longue.

Beau nez sur le fruit rouge. Belle structure et beaucoup d'équilibre avec un terroir perceptible. Un vin de séduction pour ceux qui savent se laisser envouter !

♥♥♥ Côte de Brouilly 2013

Cépage gamay. Le terroir est toujours sur le granit mais la structure de la roche est bien différente. La cuvaison est particulièrement longue pour développer le fondu et les arômes.

Beaucoup de fruit au nez et en bouche. Ce vin est très soyeux et il n'est plus question d'acidité.

L'alliance avec le filet de pintade en chausson avec morilles est excellente. Ceci ne diminue pas les qualités du vin précédent dont la perception du terroir aurait pu bénéficier d'une meilleure alliance.

♥♥ Bourgogne pinot noir 2014

Le vignoble est près de Charnay et est argilo-calcaire. Ceci montre bien que certains coteaux du Beaujolais ont bien des ressemblances avec ceux de Bourgogne, justifiant bien que le Beaujolais est une des grandes AOC de cette région.

Belle structure sur une dominante de fruit, y compris dans le final. Servi avec un plateau de fromage bourguignon et en particulier un vrai Brillat Savarin.

♥♥♥ FRV 100

Gamay vinifié en pétillant selon la méthode ancestrale telle qu'elle est pratiquée à Die ou Limoux. Les meilleurs gamay sont sélectionnés pour ce vin. La fermentation est arrêtée à 6° par le froid et il persiste 30 g de sucre résiduel. Puis mise en bouteille directe.

Nez fruit rouge. Le gout du fruit rouge persiste avec une belle acidité qui lui confère de la fraîcheur. On sent bien le gout du raisin car le fructose est encore présent puisque la fermentation alcoolique ne s'est pas achevée. Servi très frais, il a bien accompagné la crème brûlée aux mangues. Un vin pour faire la fête et bien rigoler avec des copains.