

Voyage en Beaujolais les 16 et 17 avril 2011.

17 participants

Organisation irréprochable d'Annie et Patrick Hannedouche, conseillés par Antoine Maupetit Jr.

Nous avons bénéficié comme d'habitude d'une météo idéale et le voyage a été effectué sous un soleil radieux et dans une atmosphère printanière : fin des tulipes et florescence des glycines et des lilas. La vigne était en bourgeon et laissait apparaître quelques grappes à la phase pré-florale.

Le Beaujolais est une région superbe, très vallonnée avec une alternance de vignes et de prairies. Les maisons sont le plus souvent isolées au milieu des vignes, construites en pierres dorées, entourées de fleurs et de jardins accueillants.

D'un point de vue œnologique, la région paye encore largement de la stratégie catastrophique du beaujolais nouveau et de l'image vin de comptoir qu'elle s'est donnée. Bravo aux vigneronnes qui remontent la pente et qui construisent l'espoir du retour de la grande appellation Beaujolais que nous avons connue il y a encore trente ans.

Schématiquement la région est divisée en deux :

1. Une partie nord où le granit domine. Cette région est propice au gamay et toutes les appellations communales du Beaujolais y sont situées (Moulin à vent, Morgon, Juliéna etc.). Le chardonnay ne s'y plait pas et blancs ne sont pas excellents
2. Une partie sud, non loin de Lyon où le calcaire domine. On va y trouver d'excellents blancs et le pinot y est à son avantage. Attention, il n'y a pas d'appellation communale au sud et les vins sont soit des AOC Beaujolais soit des AOC Bourgogne puisque cette dernière appellation part d'Auxerre et se finit au nord de Lyon.

Comme en Bourgogne, le vignoble est très morcelé et chaque propriétaire possède des vignes de ci de là. La tendance actuelle des viticulteurs est d'abandonner la fermentation carbonique au profit de la vinification bourguignonne traditionnelle.

- La fermentation carbonique consiste à déposer les grappes entières dans une cuve et de la remplir complètement. Au niveau inférieur, les grappes baignent dans du jus qui fermente grâce à l'adjonction de levures exogènes. Au dessus, les grappes entières sont situées dans une atmosphère riche en CO₂. La fermentation se fait à l'intérieur du grain de raisin sans que la peau ne soit altérée. Au bout de quelques jours, il suffit de presser l'ensemble pour obtenir un jus. Le pressage léger donne un vin léger auquel on ajoute du vin de presse pour lui donner de la structure.
- La fermentation bourguignonne consiste d'abord à égrapper le raisin qui va d'abord macérer avant que la fermentation démarre naturellement par augmentation de la température ou artificiellement par l'adjonction de levure exogène. Les grains de raisins sont plus ou moins détruits dans cette manœuvre. Cette opération se fait habituellement en cuve où le jus fermentant

se situe en dessous des peaux du raisin qui flottent dans ce qu'on appelle le chapeau. Régulièrement, le vigneron va casser le chapeau et le mélanger au jus. Ceci permet de donner de la couleur et d'obtenir une meilleure extraction des arômes.

- Depuis des années, les rendements sont élevés dépassant les 80 hecto/hectare. 18 grammes de sucre par litre de jus donnent 2° d'alcool. Une faible concentration en sucre, conséquence des hauts rendements, donnera des vins trop peu alcoolisés. Il faudra dès lors chaptaliser en y adjoignant du sucre. Il faut néanmoins être raisonnable car trop de sucre va nécessiter l'arrêt de la fermentation par du sulfite et bonjour la céphalée du lendemain !

Les rendements en Beaujolais tendent à se réduire ; c'est du moins ce que nous avons pu constater lors du voyage. Les beaujolais sont donc plus structurés et développent des tannins et des caractéristiques minérales. La taille des vignes se fait en gobelet pour la majorité des vignes et la vendange est manuelle le plus souvent. Des essais ont lieu actuellement pour tester les avantages de la taille au cordeau (plutôt guyot).

Le millésime 2009 est extraordinaire car il a donné des vins très structurés, aptes au vieillissement. Le millésime 2010 est très classique et donne des vins très équilibrés. En 2011, la vigne est très en avance et très saine du fait de la sécheresse des mois de mars et avril.

- **1^{er} vigneron : Domaine Coudert, Clos de la Roilette à Fleurie**

Propriété familiale depuis deux générations tenue par M. et Mme Coudert. Le fils encore à l'école ne tardera pas à les rejoindre.

Le nom de la Roilette vient de celui d'un cheval crack en 1900 dont le propriétaire du terroir avait fait l'acquisition, confronté alors à des difficultés financières. Ce cheval, par son brio, avait ainsi permis à son propriétaire de sortir de l'ornière dans laquelle le changement d'AOC sur sa propriété de Moulin à Vent en Fleurie l'avait précipité. Il s'agit d'une petite propriété de gamay en gobelet dont le rendement moyen est faible de l'ordre de 52 hecto/hectare. La concentration est réalisée par des vendanges vertes. Pas ou très peu de chaptalisation car la réduction des rendements permet en général de s'en passer. Rarement, comme en 2003, ils sont amenés à ajouter le jus qui provient des raisins issus de la deuxième floraison. Le vin devient alors grisemoté.

La propriété vend 60% de sa production à l'export.

Brouilly 2010

Elevé en futs de quatre vins de 14 hectolitres. Tout sur le fruit avec un final très intéressant mélangeant fruité et acidité.

♥♥♥ Fleurie 2010

Cuvaison longue en laissant en partie la grappe (50%) pour donner des arômes et surtout du tannin.

Vin tout à fait remarquable de typicité et d'équilibre. Nez sur le fruit rouge, belle amplitude en bouche avec de la rondeur et un final avec des tanins astringents qui ne demandent qu'à se fondre.

A conseiller car ce vin est absolument caractéristique de l'appellation.

Fleurie cuvée tardive 2011

Tiré de la barrique devant nous. Il s'agit d'une sélection de vieilles vignes dont le rendement est spontanément réduit.

Vin plus ample et structuré. La dégustation est un peu gênée par la présence (oh combien naturelle) de CO2. La dominante est fruit rouge et le finale très agréable car la matière est présente et atténue les tanins qui sont de toute évidence présents (avec un peu d'astringence).

♥ Fleurie vieilles vignes 2009

Vieilli en futs de chêne de 4 ans.

Le nez est effacé. La bouche est tannique et le final vanillé. Ce que ce vin a gagné en structure, il l'a perdu en typicité.

En le laissant s'ouvrir en fin de dégustation, le vin devient plus accessible et le fruit réapparaît. Ce sera à n'en point douter in vin de garde.

Déjeuner : l'atelier du cuisinier à Villé-Morgon

Ambiance sympathique sous une bâche près d'un beau parc.

Menu typique du beaujolais avec une andouille à la purée très réussie.

On oublie le blanc mais on gardera en mémoire l'excellent pichet de Fleurie.

- **2ème vigneron : Vignoble Dominique Piron à Villié Morgon**

Le vignoble de Morgon n'a pas de coopérative et dénombre pas moins de 200 vignerons.

Le vignoble Piron s'étend sur 45 hectares et est resté dans la même famille depuis 4 siècles. Il est très morcelé : 50% sur l'AOC Morgon, 10% sur l'AOC Chenas et le reste sur Brouilly, Moulin à Vent et sur l'AOC Beaujolais.

L'encépagement est 100% en gamay et les objectifs de M. Piron sont de faire un vin qui plaise aux consommateurs.

Le rendement est faible, de l'ordre de 40 à 45 hect/hectare. Ceci est obtenu par le maintien des vieilles vignes et leur entretien rigoureux car le gamay est un cépage indiscipliné. Les pieds de vigne de Morgon sont les plus vieux de France avec ceux de la région de Banyuls.

Les raisins sont de plus en plus égrappés et les tanins sont extraits par pigeage et allongement des durées de fermentation. La vinification se fait par parcelle.

L'assemblage est une étape essentielle où le vin de fermentation et celui de presse vont être mélangés. A la fin, il n'y a qu'une seule cuvée par appellation : Morgon, Brouilly, Chenas et village. Les parcelles qui ne donnent pas satisfaction ne sont pas assemblés dans les AOC communales. Certains vins sont conservés en barriques avant l'assemblage. Ceci se fait avec modération car la barrique fait perdre de la typicité au vin.

Il n'a pas été nécessaire de chaptaliser depuis plusieurs années.

Chardonnay 2009

La malo-lactique n'a été effectuée qu'à moitié.
Le nez est agrume et la structure est présente. Un classique.

♥♥ Brouilly 2010

Complètement typique du beaujolais dès que l'on oublie la fermentation carbonique.
Beaucoup de fruit en bouche et un final très intéressant sur des tanins soyeux et des notes épicées.

Morgon 2009

Excellent en tout point. Le nez est très plaisant sur le fruit. La bouche est très structurée mais le fruit est toujours très présent. En fin de bouche, les notes poivrées (l'arôme pas le piquant du poivre bien entendu !) sont évidentes. Il s'agit d'ailleurs d'une des caractéristiques du morgon.

♥♥♥ Morgon cote de Py 2009

C'est le meilleur terroir de Morgon de par la qualité de son sol : granit et basalte.
Le nez est complètement sur la cerise noire. La bouche montre un vin très fruité et structuré avec une grande persistance. Nul doute que ce sera un vin de garde.

♥♥ Chenas quartz 2008

M. Piron a fait l'acquisition de ce vignoble de 10 hectares d'un seul tenant avec le célèbre restaurateur lyonnais Lameloise. Le terroir est très différent des autres AOC et le sous sol contient des granits riches en quartz. A noter que la plupart des Chenas sont vendus en coopérative.

La robe est très foncée. Le nez est floral sur la pivoine. Le final est très structuré avec des notes minérales très présentes. C'est un remarquable produit qui détonne complètement avec l'image classique des beaujolais.

Morgon cote de Py 2003

La première impression est déroutante avec un nez fruité et une bouche confiturée initialement et in final tannique. Dans ce contexte de millésime surprenant, il faut s'obstiner et garder le vin dans le verre. Inspirés ceux qui n'ont pas jeté ce vin dans le crachoir ; ils ont pu assister à l'évolution de ce vin qui s'est fondu et qui, après quelques minutes, gardait encore un final astringent. Nul doute qu'encore un peu d'attente aurait permis aux tannins de se fondre au fruit, donnant ainsi un vin classe.

Morgon cote de Py 1990

Robe à peine tuilée. Nez effacé. Initialement, les notes fumées dominant. En s'aérant le vin se fond et exprime une belle rondeur et une belle longueur.

Remarquable, ce vin montre les capacités de vieillissement des beaujolais lorsqu'ils sont vinifiés avec compétence et dans les bons millésimes.

Diner au restaurant « La Rémanence » à Lyon

Il est difficile de décrire avec objectivité cette soirée, tellement nous avons eu l'impression d'évoluer dans un monde qui ne partage pas les mêmes valeurs que nous. Inutile de rappeler les valeurs du CEP qui nous unissent : elles nous

conduisent à optimiser la situation pour en tirer le maximum de plaisir et/ou de bien-être. Ceci veut dire qu'au-delà des basses contingences, la priorité est donnée à la qualité des échanges qui conduit elle-même à se faire plaisir en faisant plaisir à l'autre. Amen ! La patronne du restaurant de la Rémanence fonctionne avec d'autres principes qui la conduisent à tout calibrer et tout compter : dès lors, même si le contenu des assiettes peut satisfaire n'importe quel gastronome, le charme est remplacé par de la froideur, à l'image de la décoration spartiate de la cave dans la quelle nous avons diné.

Au-delà de ces considérations, il est à mon sens sidérant qu'un restaurant lyonnais de cette prétention ne propose aucun beaujolais à la carte des vins. Les deux vins (pas trois !) que nous avons testés ont été achetés pour l'occasion. Le blanc était excellent mais le rouge ne représente pas la nouvelle tendance du beaujolais qui, en utilisant la vinification à la bourguignonne, tire vers le haut l'appellation.

Beaujolais blanc 2009 Château de Lavernette. Provient d'un terroir calcaire près de Pouilly Fuissé ; c'est le meilleur blanc de la journée. Belle alliance avec le chèvre frais à la chair de crabe et avec la lotte au curry vert.

St Amour 2010 de chez Nicole et André Lassagne : Les vignes sont vieilles mais il s'agit d'une fermentation carbonique. Le résultat est un vin complètement sur les fruits rouges avec de la suavité mais sans aucun tannin. On se lasse vite de ce type de vin et on est bien loin des équilibres remarquables des autres beaujolais que nous avons dégustés chez les propriétaires. D'ailleurs l'alliance avec la noix de veau (par ailleurs excellente) n'était pas excellente.

Petit détail : un chèvre sainte Maure possède un brin de paille en son sein ...

Nuit à l'hôtel Central Lyon Perrache

Remarquable hôtel classé ** mais en valant largement plus car il a été rénové très récemment. Les chambres sont très agréables, la literie excellente, l'accueil tout à fait charmant et souriant, les petits déjeuners très bons et les prix très doux (59 € la chambre en weekend et hors saison) n'hésitez pas si vous passez à Lyon !

- **3^{ème} vigneron : Domaine des Terres Dorées à Charnay, propriétaire Jean Paul Brun**

Nous l'avons déjà reçu à Gentilly en juin 2007. 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 en particulier le beaujolais nouveau. 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 cotes 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.

Les cépages sont répartis comme suit : chardonnay (3 ha), gamay, pinot noir (2 ha) et de la roussane a été plantée (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. L'aspect festif des vendanges nuit cependant 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, fermentation pigeage pendant 4 à 6 semaines, 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. 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). Ses confrères du sud se lancent également dans le chardonnay mais pour le crémant de Bourgogne.

♥♥♥ **Beaujolais blanc classique (chardonnay) 2010**

Nez excellent. En bouche, parfait équilibre sur des arômes du cépage et un final agrume. L'archétype du chardonnay qui fait plaisir l'été, le printemps ; l'automne et pourquoi pas l'hiver !

♥♥ **Roussane 2009**

Elevage sur lie fine

Nez et bouche sur la fleur blanche. Le final est très fin avec une belle acidité. Remarquable de délicatesse, il accompagnera les poissons comme la sole à condition d'oublier le citron ;

Rosé

Cépage gamay. Sert à faire démarrer les cuves de beaujolais. Arôme fruit rouge (fraise). Élégant avec un final sur le fruit rouge et une acidité témoin d'un potentiel de maturation pour ceux qui veulent.

♥♥ **Beaujolais blanc en fût (chardonnay) 2009**

15% de bois neuf. Pas de batonnage donc pas de gras en bouche. Cette technique n'est réservée qu'aux années maigres. Augmenter les arômes gras diminue l'acidité et on sait l'importance de l'acidité pour les blancs.

Nez encore chardonnay. Bel équilibre acidité et boisé en bouche avec un final excellent. A perdu néanmoins de sa typicité.

♥♥ **Cuvée première 2010**

Jeunes vignes. Egrappage complet et 3 semaines de cuvaison.

Le résultat est excellent et me rappelle le beaujolais de ma jeunesse quand l'annonce des vins jeunes engendrait des soirées franchement débridées. Ce ne fut pas le cas ce jour mais il faut reconnaître qu'il était 11 heures du matin. Ce vin de joie et de plaisir est à goûter entre copains ou copines.

Nez fruit rouge. Belle vivacité en bouche avec un final plein d'acidité de bon aloi.

Cotes de Brouilly 2010

Vient d'être tiré d'une cuve et il reste du CO2. Excellent avec une grande structure tannique astringente.

♥♥♥♥ **Cuvée l'ancien 2009 Le Buissy (pinot)**

Le Buissy car il y a beaucoup de buis dans la région.

Cette cuvée n'est réalisée que dans les grandes années. Vieilles vignes avec un faible rendement (30 à 35 hecto/hectare).

Ce vin est remarquable d'intensité, d'équilibre et de typicité. Il a 20/20 à toutes les cases : le fruit, le minéral, le tanin et la longueur.

Il est déjà bon et le restera de nombreuses années.

Pinot noir 2009

C'est une cuvée confidentielle et seuls deux producteurs de Beaujolais font du pinot. Typique d'un bon bourgogne avec une belle structure et une belle expression tannique en fin de bouche.

♥♥ *Cuvée in extremis*

Chardonnay botrytis. On avait déjà goûté ce type de vin étonnant chez Thévennet à Macon il y a plusieurs années. Ce vin levroute : moelleux et gras à l'image du sauternes mais avec des arômes complètement différents. Le final est excellent car l'acidité lui donne de la vivacité. Grand nombre de caudalie.

Charmes 2008

Extra brut presque non dosé et 5 grammes de sucre résiduel. Bu après les cuvées précédentes, le vin a tenu. La bulle est belle et la persistance est excellente. A conseiller à ceux qui aiment les vieux vins pétillants car il a un vrai devenir. Nous n'avons pas eu le temps de boire la cuvée FRV100 : Voici un extrait du compte rendu de 2007 :

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.

Final débridé sur le Porto alors que nous avons du retard : un ruby et un tawny tous les deux superbes, dégustés pendant la signature du livre d'or.

Départ sous un soleil radieux dans une campagne vallonnée superbe avec les caudalies du Porto et le souvenir d'une dégustation radieuse.

Déjeuner au « Bouchon des filles » 20 rue du sergent Blandan 69001 LYON

Adresse à recommander, excellente cuisine lyonnaise peu chère et dans une atmosphère chaleureuse et décontractée avec un beaujolais qui s'est laissé boire sans problème et sans retenue.

Visite du vieux Lyon commentée par Mme Dogas.

Toujours sous un soleil radieux, nous avons arpenté ruelles et traboules (passages à travers des habitations qui permettent de passer d'une rue à une autre) du quartier Saint Jean, traversé des cours intérieures aux loggias fleuries et apprécié l'architecture de ce quartier fortement influencé par la renaissance italienne et qui a heureusement échappé aux ambitions destructrices de promoteurs et divers rénovateurs iconoclastes !