

Niel Ma confession | Christophe André Soyons zen

Le Point

L 13780 - 2086 S - F: 3,50 €



Hebdomadaire d'information du jeudi 6 septembre 2012 n° 2086

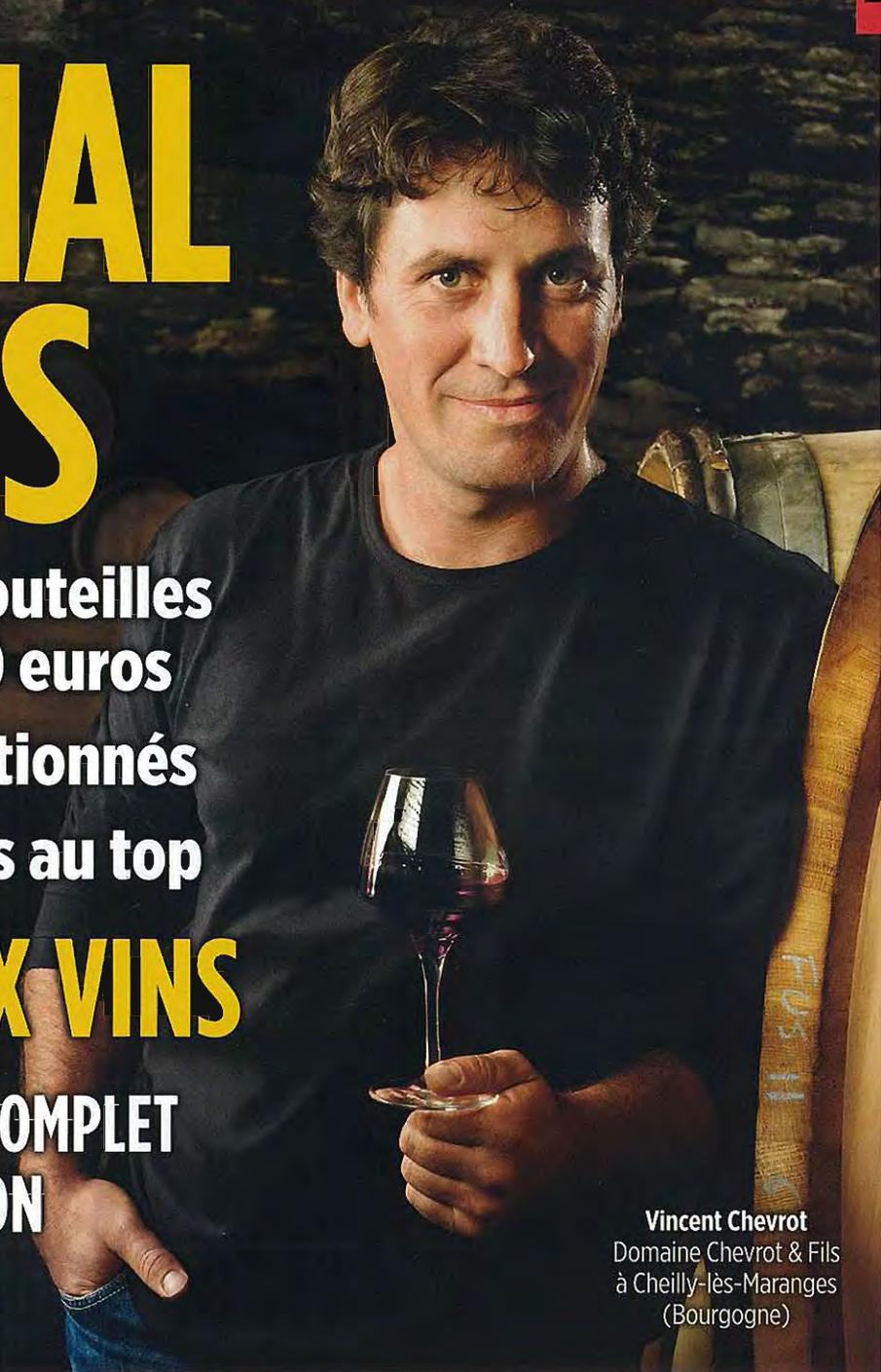
SPÉCIAL VINS

66 grandes bouteilles
à moins de 10 euros
65 vins sélectionnés
3 appellations au top

DIRES AUX VINS

LE SEUL GUIDE COMPLET
PAR RÉGION

0
GES



Vincent Chevrot
Domaine Chevrot & Fils
à Cheilly-lès-Maranges
(Bourgogne)

MICHEL LABELLE POUR «LE POINT»

Juliéna : la nouvelle vague chamboule tout



Mathieu Mélinand
Domaine des Marrans

« J'ai commencé en 2008. Avant, Australie et Nouvelle-Zélande : deux années. On voit une autre organisation, ils ont des climats chauds et secs et ils sont obligés de corriger : j'ai surtout vu de la grosse cavalerie en Australie. Je ne veux pas faire la révolution, mais le but, c'est quand même de faire mieux que les parents, un peu plus de concentration et d'élégance. On fait tout en grappes entières, sauf si on a une vendange très altérée. Monter moins en température, des pigeages plus doux. 70 à 80 % du travail, c'est à la vigne, et après il

y a moins besoin d'intervenir sur le vin. Naturellement, on a des sols acides et pauvres et il faut les rééquilibrer pour avoir de bons raisins. Connaître l'œnologie fait que l'on sait qu'on a juste à conduire une vinification et qu'il faut se pencher davantage vers la vigne. On a aussi un travail à faire sur l'élevage, on allonge les durées et on a réinstallé des foudres [gros tonneaux], on en a trouvé d'occasion en Bourgogne. Je ne voulais pas de neuf, surtout pas de goût boisé, juste donner de la complexité. »

PHOTOS: MICHEL LABELLE

Ce cru du Beaujolais se vend à 70 % dans l'Hexagone. La génération montante s'inscrit dans la recherche du naturel, souvent en bio.

PAR JACQUES DUPONT

Mélina Condy, de l'interprofession beaujolaise, a rassemblé le témoignage de trente « jeunes talents » du Beaujolais. Qu'ont-ils fait comme études et voyages ? Pourquoi sont-ils devenus vignerons ? Comment imaginent-ils l'avenir ? Personne ne les a forcés. Certains prennent la suite des parents, mais auraient pu choisir un autre destin. D'autres arrivent

de Bourgogne (Côte-d'Or), Champagne ou Alsace. La plupart sont allés travailler ailleurs avant de s'installer, parfois très loin, comme Mathieu Mélinand (voir portrait) en Nouvelle-Zélande, avec des gens qui travaillaient très bien, et en Australie sur un site industriel où il dit avoir vu « tout ce qu'il ne fallait pas faire ! » En filigrane de ces courts morceaux de vie, on peut lire les envies et les motivations. Quand papa fut un vigneron respectueux de ses raisins, de la tradition (dans le sens où il a refusé les « aventures » œnologiques) et de ses clients, pas de problème. Les enfants de Louis-Claude Desvignes, à Morgon, n'ont qu'un désir : faire aussi bien et peut-être encore mieux. Quand il s'agit d'une nouvelle installation ou d'une reprise après un papa ou un tonton plus sensible aux recettes qui « faisaient vendre » naguère, le discours s'affiche dans la rupture. « Pas de levurage », « labour à la charue », « refus de la standardisation », « aucune thermovinification » – ce

procédé qui consiste à chauffer puissamment la vendange entre 70 et 75 °C pour extraire des arômes végétaux, souvent utilisé pour le beaujolais nouveau. Mais on lui reproche de banaliser les vins. « La tendance n'est plus à la thermo, le pire du pire est passé... » nous dit Laurent Perrachon, (encore) jeune président du cru juliéna. « La nouvelle vague des moins de 35 ans préfère revenir à des choses plus douces, mettre en avant les terroirs, moins de technique... On est une génération formée à l'œnologie. Plus on est formé, moins on recourt à la technique et plus on essaie de travailler propre », ajoute Mathieu Mélinand. Enfin, dernière volonté commune chez cette nouvelle génération, celle de s'ouvrir vers l'extérieur, de faire venir les amateurs. Nombreux sont ceux qui annoncent vouloir créer des chambres d'hôtes et flirter avec l'œnotourisme.

« Le côté commercial a pris une grosse importance dans les exploitations. Surtout celles ■■■

Juliéna
Vin rouge

Cépage : gamay.

Millésimes :
2010 : grêle et rendements faibles, mais belle qualité.
2011 : rendements normaux et bonne qualité, vendange assez précoce à bonne maturité.

Carte du vignoble
page 229.

C H A M P A G N E

AYALA

DEPUIS 1860 à AY

www.champagne-ayala.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Louis-Clément David-Beaupère
Domaine David-Beaupère

« David, c'est le nom de ma mère et Beau père, celui de mon père. La logique veut que j'aie un père qui s'appelle Beau père... Avant 2008, j'ai fait une école de commerce. J'ai bossé comme responsable de secteur dans la brioche Harris et après je suis reparti à l'école à Lyon, une école d'agriculture. Je ne suis pas fils de vigneron mais de médecin. Il y avait un métayer sur le domaine familial. Il a dit vouloir arrêter et ça a trotté dans ma tête, j'ai eu envie de relancer ce patrimoine, c'est quand même plus sympathique que le pain de mie. La propriété avait été achetée

en 1960. Le grand-père était à Saïda, en Algérie. Il faisait du très bon vin, on en a encore quelques bouteilles. Ça s'appelait le Clos Saint-Antoine, un vignoble situé à Aïn el-Hadjar, autour de 1 000 mètres d'altitude. Je suis descendant aussi du cigarettier Bastos, la marque d'Oran. Les chambres d'hôtes, c'est une bonne façon de remplir les murs et d'être complémentaire avec l'activité viticole. J'ai dû apprendre à travailler, ce n'est pas à l'école qu'on apprend la dextérité : la première fois que j'ai dû tailler, j'étais comme une poule qui a trouvé un couteau. »

■■■ qui font de la vente directe. Je me rappelle que mon père avait un client nouveau par jour; aujourd'hui faut faire des Salons, faut aller chercher les clients, faut sortir dans le concours», affirme Laurent Perrachon. Il est loin, le temps des années 50, où Victor Peyret, vigneron et marchand de vins, avait introduit le juliéna au Théâtre des

Deux-Anes, à Paris, et auprès de certaines personnalités, les journalistes du Canard enchaîné, entre autres. Tous venaient en bande (joyeuse) à son restaurant, Le Coq au vin, et assuraient au retour la promotion du cru. « Un moment, vers 2002, on ne voyait plus personne dans les propriétés, il fallait faire quelque chose. On a monté avec des copains

une association informelle entre sept et dix vigneron, un dans chaque région. On partage les frais de location des salles. Au début, il y avait des collègues qui nous regardaient bizarrement, maintenant tous partent en Salon, si on attend les clients à la cave, on est fichus», raconte Laurent Perrachon. D'autant que le juliéna, comme les autres crus du ■■■

RIO GRANDE - Photo FOCAL 3 Studios Reims



LA SEULE ŒUVRE D'ART
QUI DISPARAÎT AU VERNISSAGE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

■ ■ ■ Beaujolais, coûte cher à produire. Sur ces coteaux souvent abrupts, les vignes sont plantées à très forte densité (10 000 pieds à l'hectare) et cultivées « engobelet ». Chaque pied est taillé en rond, prenant la forme d'un verre ou d'un gobelet, contraignant les vigneronns à travailler à la main ou avec des engins assez peu stables. « On a un coût élevé à l'hectare. On a pris du retard, il y a trente ans on aurait dû penser à la mécanisation, réduire un peu la densité à l'hectare pour pouvoir passer avec les tracteurs et prendre moins de risques », poursuit Laurent Perrachon. Petit à petit, la vigne palissée, plus facile à travailler, prend la suite du gobelet. Mais la vendange reste obligatoirement manuelle. Pour le moment ■

Sélection sur 104 vins dégustés à l'aveugle (* moins de 10 €)

Millésime 2011

***16,5 - Domaine Bergeron**
Les Rouvelons
69840 Emeringes-en-Beaujolais
04.74.04.41.19.
Vayollette. Poivre, épices, bouche vive, tendue, un peu marquée par la mise mais assez juteuse. Bon vin à venir après quelques mois de bouteille, mais il se gardera quelques années. 7,50 €.
***16 - Domaine des Chers**
Arnaud Briday
Les Chers-69840 Juliéas
06.75.54.61.40.
Arnaud Briday : « J'ai perdu mon père en 2009 et c'est là que j'ai repris, je voulais le faire, mais pas d'une façon aussi précipitée. Je travaille dans une banque dans un service où ils trouvent assez sympa mon activité, ils aiment le vin et m'encouragent. J'aime bien mes deux métiers et cela m'aide, car je voudrais investir ici, les tracteurs sont vieux. On a 5 hectares, mais je voudrais agrandir, avoir un peu de blanc. J'essaie de pas mal développer la vente Internet, j'ai une boutique en ligne. »
Vieilles Vignes. Nez épicé, fruits rouges, bouche vive, tendue, fraîche, élégante, vin puissant mais fin, dynamique, très frais. 6,90 €.

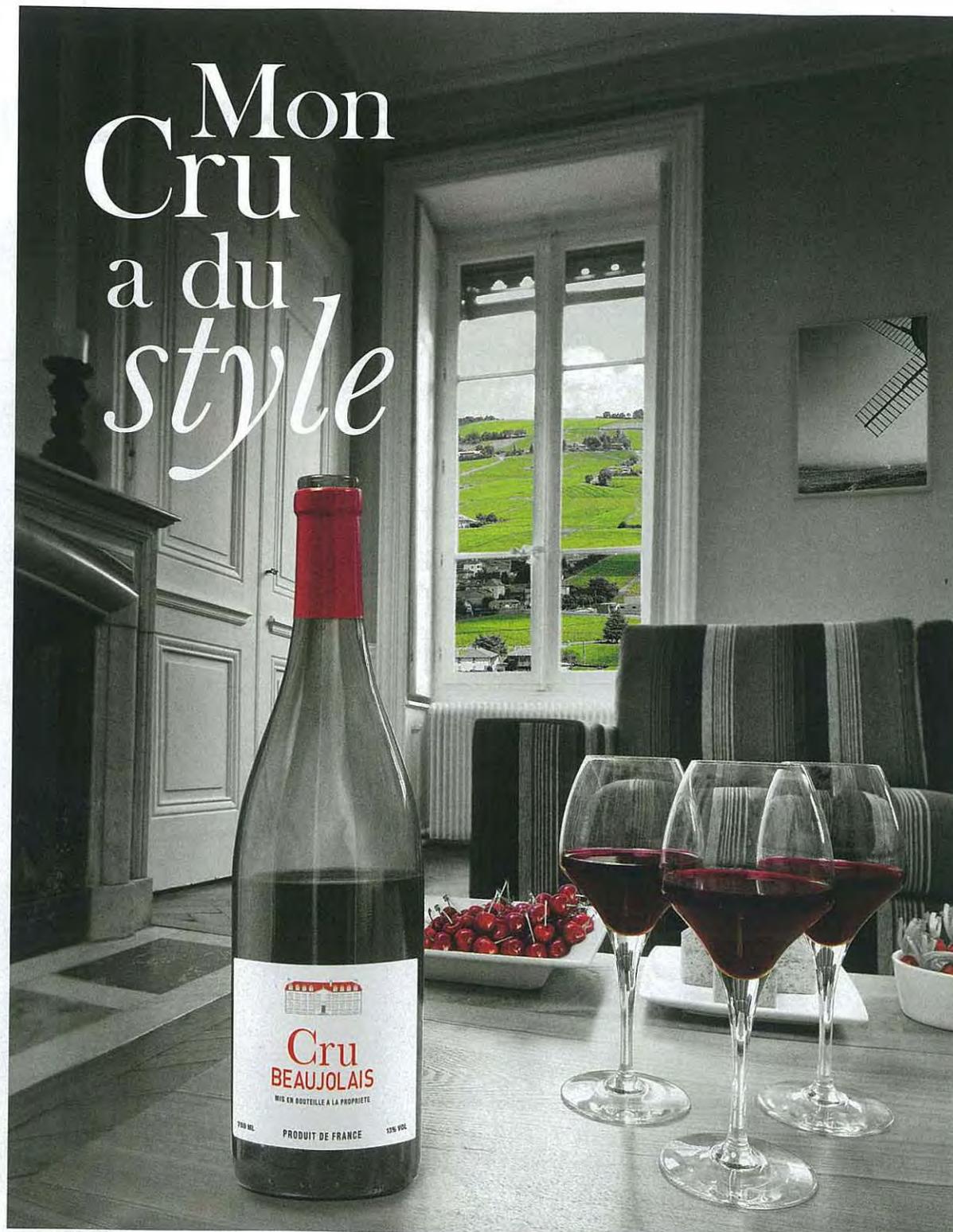
***16,5 - Collin-Bourrisset**
71680 Crèches-sur-Saône
03.85.36.57.25.
Les Vieilles Roches. Couleur violette, fruits noirs, bouche pleine, dense, assez extraite, juteux, plein, belle matière généreuse, beaucoup de fruits noirs, long, bel élevage. Vin de garde. 7,20 €.
***16 - Laurent Perrachon**
Les Mouilles-69840 Juliéas
04.74.04.40.44.
Domaine des Mouilles. Fruits noirs, épices, réducteur, bouche assez rustique, tendue, riche, pleine, beaucoup de matière mais sans dureté, vin dense, juteux, fruits noirs.
Bel élevage. 7,30 €.
***14,5 - Château de la Bottière**
Fruits rouges, flatteur, bouche vive, tendue, fraîche, assez savoureuse, bonne longueur. 7,30 €.
***16 - Signé Vignerons**
Le Ribouillon - 69430 Quincé
04.37.55.50.10.
Château de la Prat. Epices, poivre blanc, bouche élégante, tendue, vive, épicée, fraîche, tanins fins assez croquants. Elevage de grande qualité, classe ! 6,70 €.
***14,5/15 - Les Croix-Rouges**
Nez discret, assez fermé pour le moment, jolie bouche fraîche, vive, petits tanins croquants, un peu chahuté par la mise en bouteilles, mais prometteur. 6,70 €.
***15,5 - Cave des Vignerons de Bel-Air**
131, route Henry-Fessy
69220 Saint-Jean-d'Ardières
04.74.06.16.05.
Hiver festif. Nez sanguin, charnel, bouche vive, tendue, fraîche, très juteuse, tout en longueur, frais et savoureux. 6,40 €.
***15,5 - Domaine Châtaignier-Durand**
Jean-Marc Monnet-69840 Juliéas
04.74.04.45.46.
Vieilles Vignes. Fermé, épices, bouche tendue, vive, tanins bien présents, vin élégant, serré qui demande un peu d'attente. 7,30 €.
***15 - Cave du Château de Chenas**
Les Michauds-69840 Chenas
04.74.04.48.19.
Salamandre d'or. Fruits noirs, terre, feuille morte, bouche agréable, fraîche et fine, tendue, relevée, poivré en finale. 6,30 €.
***14,5 - Cœur de granit**
Nez fermé, bouche assez tannique, fermée mais bonne matière, tanins assez fins, vin à venir. 6,30 €.
***15 - Maison Loron**
Route Nationale 6
71570 Pontanevaux
03.85.36.81.20.
Domaine de la Vieille-Eglise. Nez fermé, bouche puissante, dense, tanins serrés mais sans dureté, vin puissant mais des tanins veloutés. Un élevage assez réussi pour une bouteille à consommer au printemps,

avec une garde certaine. 10 €.
***14,5 - Jacques Charlet**
71570 La Chapelle-de-Guinçay
03.85.36.82.41.
Les Lauriers. Fruits noirs, épices, bouche tendue, vive, fraîche, un peu serrée en finale, devrait se détendre en bouteille. 9 €.
***14,5 - Domaine du Maupas**
Jacques Lespinasse
La Bottière-69840 Juliéas
03.85.33.84.21.
Réducteur, mise en bouteilles récente, le vin est un peu brassé. Bouche vive, petits tanins vifs, un peu serré en finale. 6,50 €.
14,5 - Maison Thorin
Le Pont-des-Samsons
69430 Quincé
04.74.69.09.10.
Terre de galène. Cerise, bouche ronde, assez opulente, tanins fondus, bonne matière, accrocheur en finale, long et chaleureux. De 8 à 11 €.
***14/14,5 - Domaine Lassagne**
71570 Saint-Amour
03.85.37.11.93.
Vieilles Vignes. Charnel, mûre, mise récente, pas volumineux mais frais, assez agréable. 10 €.
***14/14,5 - Domaine Guy Voluet**
Les Chers-69840 Juliéas
04.74.04.45.67.
Fruits noirs, bouche vive, tendue, fraîche, assez élégante, finale mordante et assez relevée. 6 €.
14 - Domaine David-Beaupère
Voir portrait de Louis-Clement David-Beaupère
La Bottière-69840 Juliéas
09.75.92.61.19.
Saint-Antoine Grande Cuvée. Boisé, bouche ronde, puissante, trop marquée bois pour le moment, assez prometteur. 25 €.
14 - Georges Dubœuf
208, rue de Lancié
71570 Romanèche-Thorins
03.85.35.34.20.
Château des Capitans. Poivre blanc, fruits noirs, épicé, bouche un peu mâchée par la mise, demande quelques mois d'attente. Prix pas encore fixé.
***13,5 - Domaine Pascal Granger**
Les Poupelets-69840 Juliéas
04.74.04.44.79.
Cuvée spéciale. Fruits noirs, bouche assez large, tannique, serrée en finale. 7,80 €.
13,5 - Maison Mommessin
Le Pont-des-Samsons
69430 Quincé
04.74.69.09.30.
Juliéas Mommessin. Fruits rouges, floral, cerise, bouche parfumée, tendue, vive note réglissée, finale accrocheuse, vin assez parfumé. De 8 à 11 €.

Millésime 2010
***16/16,5 - Domaine Châtaignier-Durand**
Jean-Marc Monnet
69840 Juliéas
04.74.04.45.46.
Vieilles Vignes. Poivre noir, cerise, noyau, bouche savoureuse, cerise burlat, droit, belle matière généreuse, sans dureté, et un fruité bien posé, long, salin, appétant. 7,30 €.
***16 - Domaine David-Beaupère**
La Bottière-69840 Juliéas
09.75.92.61.19.
Climat La Bottière. Boisé, charnel, bouche dense, intense, marquée par son élevage, mais qui s'inscrit dans la durée. Une très belle matière avec des tanins veloutés et un boisé de qualité, un peu dominant à ce stade, mais qui devrait se fondre. Belle bouteille pour qui saura l'attendre. 18 €.
***16 - Domaine des Marrans**
Voir portrait de Mathieu Mélinand.
Les Marrans-69820 Fleurie
04.74.04.13.21.
Poivre noir, mûre, bouche savoureuse, large, tanins moelleux en attaque et assez serrés en finale, bonnes saveurs épicées, long, droit. 8,50 €.
***15,5 - Domaine du Penlois**
215, rue du Penlois-69220 Lancié
04.74.04.13.35.
Maxence Besson : « On a 27 hectares de vignes, et un beaujolais blanc sur 25 hectares qui marche de mieux en mieux. Il faut le faire connaître, créer la clientèle et garder un bon rapport qualité-prix. Il faut qu'on puisse montrer qu'on a une très belle qualité à un prix très raisonnable... »
Vanille, bouche puissante, intense, tendue, vive, serrée, élégante et garnie. Beau vin de garde, mais on peut le déboucher dès à présent. 8 €.
15 - Cave des Producteurs de Juliéas
Château du Bois-de-la-Salle
69840 Juliéas
04.74.04.41.66.
Héritage 1961. Fruits rouges, bouche bien fruitée, noyau, fraîche, tendue, épicée, poivrée, bonne longueur. 12 €.
***15 - Les Armoiries**
Grillé, réduit, bouche ronde, savoureuse en attaque, tendu, frais, assez élégant, juteux, plein. 7,80 €.
***15 - Jacques Charlet**
71570 La Chapelle-de-Guinçay
03.85.36.82.41.
Les Lauriers. Fruits noirs, cerise, bouche tendre, élégante, fraîche, joli fruit, vin raffiné, en devenir. 9 €.
***14,5 - Domaine du Clos du Fief**
Michel Tête
Les Gonnards, 69840 Juliéas
04.74.04.41.62.
Tradition. Nez poivré, fermé, bouche vive, tendue, assez ferme, bonne longueur, de la matière, vin de garde, un peu austère à ce stade. 7,80 €.
14,5 - Domaine Pascal Aufranc
En Rémont-69840 Chénas
04.74.04.47.95.
Les Cerisiers Vieilles Vignes
Charnel, fruits rouges,

Le guide complet des foires aux vins sur www.lepoint.fr/vins2012

Mon Cru a du style



Brouilly · Chénas · Chiroubles · Côte-de-Brouilly · Fleurie
Juliéas · Morgon · Moulin-à-Vent · Régnié · Saint-Amour

CRUS DU BEAUJOLAIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

www.beaujolais.com

