



CHÂTEAU THIVIN

Derrière une étiquette au charme suranné, c'est toute une famille qui incarne le vignoble de la Côte de Brouilly et un Beaujolais traditionnel. Claude Geoffray a transmis en 2007 les rênes de la vinification à son fils Claude-Édouard, secondé par son épouse, Sonja, œnologue tout comme lui. Par petites touches, le domaine est resté au sommet avec un plus grand travail du sol (replantant à 1,80 mètre, vignes palissées, taille en cordon) et des élevages allongés. Les cuvées sont devenues identitaires. L'accueil au caveau dans un cadre à la fois rustique et romanesque, est un des meilleurs de la région.

Les vins : Clos de Rochebonne, porté par un boisé sur la sève de tilleul, "fruité" la bouche dans un relief de fruits blancs (pomme et poire). Encore un hiver et il sera au sommet. Le brouilly est un métronome du cru. Avec son parfum de clafoutis à la griotte qui passe du nez à la bouche, il dispense la plus harmonieuse des gourmandises. Sous un violon intense, Les Griottes de Brulhié déploie toute la sincérité acidulée de son jus. Fruit croquant et haute buvabilité. Passé le côté "cendré" du nez des 7 Vignes, celui-ci nous régale de sa plénitude. Son jus sapide fait le tour de la bouche et vous la rend nette, prête pour un deuxième verre. Le Clos Bertrand, droit en attaque, montre sa chair et sa finale saline. De garde. La Chapelle est toute en puissance retenue. Le fruit mûr de la griotte envahit la bouche par son profil sphérique. Laissez-le dormir en cave. Godefroy distille les parfums "bleus" de la diorite de la Côte. Le jus est ferme, ample et doté d'une colonne vertébrale qui va prendre de la chair avec l'âge. Enfin, la robe de syrah de Zaccharie annonce un bouquet d'épices orientales et de fleurs mauves rares. Le jus est plein d'un raisin parfaitement mûr. Cette intensité est comme un tunnel dans lequel les papilles mettent du temps à retrouver leur salive. Un monument de gamay. Cette dernière cuvée atteint le niveau des trois étoiles.

 Beaujolais Clos de Rochebonne 2017	14,50 €	15
 Brouilly Reverdon 2018	12 €	17
 Côte de Brouilly Clos Bertrand 2017	16,50 €	17
 Côte de Brouilly Godefroy 2017	18,50 €	18
 Côte de Brouilly La Chapelle 2017	18,50 €	18
 Côte de Brouilly Les 7 Vignes 2018	13 €	17
 Côte de Brouilly Les Griottes de Brulhié 2017	16,50 €	16

Le coup de ♥

 Côte de Brouilly Zaccharie 2017	29 €	20
---	------	----

Rouge : 25 hectares.
Gamay noir à jus blanc 100 %
Blanc : 2 hectares.
Chardonnay 100 %

Production moyenne : 120 000 bt/an

CHÂTEAU THIVIN

630, route du Mont Brouilly, 69460 Odenas
04 74 03 47 53 • www.chateau-thivin.com •
Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.

Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Propriétaire : Claude Geoffray