

CE DOMAINE HISTORIQUE EST L'UN DES PLUS RÉPUTÉS DU BEAUJOLAIS. SUR LES PENTES DU MAGNÉTIQUE MONT BROUILLY, LA DISCRÈTE FAMILLE GEOFFRAY A INVENTÉ UN STYLE ADMIRÉ DE TOUS. COMMENT FONT-ILS ?

CHÂTEAU THIVIN, HAUTE COUTURE À BROUILLY

PAR GILLES DURAND DAGUIN

CHÂTEAU THIVIN ? Tout le monde connaît. Une référence en côte-de-brouilly. Et une référence du Beaujolais, tout simplement. Dans cette belle appellation de coteaux qui encercle le mont Brouilly, beaucoup de pierres bleues (40 %) et de granites (24 %) sur 310 hectares, ce qui explique qu'elle soit moins connue que l'AOC brouilly, quatre fois plus grande et moins homogène. Thivin on connaît, mais est-ce qu'on court après ? Pas forcément. Déjà, parce que ce n'est pas rare. Avec 29 hectares et 140 000 bouteilles par an, il y en a pour tout le monde, pas la peine de jouer des coudes. Mauvaise nouvelle pour les snobs. Bonne nouvelle pour les autres. Peut-être aussi parce que la famille Geoffray ne parle pas haut. Pas ce genre de vigneron à gros égo qui en met plein la vue aux sommeliers et aux clients, persuadés, du coup, d'avoir à faire à un génie. Il faut croire que chez les Geoffray, on est plus apte à travailler qu'à parler. On préfère le savoir-faire au faire-savoir. C'est ce que dit Claude-Édouard Geoffray, sixième génération, 42 ans, qui nous reçoit au domaine. « On est perçu comme traditionnels alors qu'on a toujours été à la pointe. » La pointe, c'est par exemple avoir construit un cuvage pour travailler par gravité dans les années 1970. Une innovation. Les cuves inox sont arrivées dans les années 1990 et elles fonctionnent mieux pour les blancs. Pour les rouges, c'est le béton. Mais rien à faire, on retient surtout

cette cave du XIV^e siècle au sein du château, anciennement connu comme étant le manoir Beauregard, que Zaccharie Geoffray a acquis en 1877. À l'époque, il n'avait que deux hectares de vignes, le clos de Brouilly. On pousse Claude-Édouard à nous en dire plus. Il est presque surpris qu'on le questionne sur le fonctionnement de la famille. « Mon père est officiellement à la retraite, mais il est toujours au domaine. Sonja et moi sommes arrivés en 2007. Il y a une unité familiale, pas d'organisation stricte. On aime tous le métier de vigneron, qui consiste à tout faire. D'une façon générale, on aime bien être dans nos vignes, ce qui explique qu'on ne fait pas de négoce. » Sonja, prononcez Sonia, c'est la femme de Claude-Édouard. Ils se sont rencontrés à Changins, l'école suisse de viticulture. Sa famille à elle aussi possède un vignoble, dans le Valais.

INNOVER, C'EST LA CLEF

Si les parents, Claude-Vincent et Evelyne, avaient déjà initié des orientations, Claude-Édouard et Sonja les amplifient. Tous les ans, ils passent un demi-hectare en cordon de Royat, abandonnant peu à peu les vignes taillées en gobelet. Ils y gagnent en confort de travail. Le soin apporté à chaque cep est plus précis. Et comme ils convertissent le domaine en bio, une pratique où il faut passer plus souvent entre les rangs, ces plantations palissées et en lignes facilitent le travail. Les

blancs sont bio depuis 2010. Les rouges y arrivent en 2021, au moins les brouillys et la cuvée de côte-de-brouilly Les Griottes de Brulhié. On insiste auprès de Claude-Édouard. Mais si, Thivin, c'est spécial. Pour-quoi ? « On ne cherche pas à faire un style Thivin. On s'adapte au mieux. On a en général une belle fraîcheur dans les vins. » Il évoque Jean-Louis Dutraive, dont il aime les fleuries. « J'égrappe une bonne partie de la vendange, 40 % au moins. Mais en année chaude, la rafle apporte de la fraîcheur. » L'année 2020 a été chaude, ce qui donne des vins plus concentrés, comme le solaire la-chapelle. L'année 2021 a été plus fraîche, plus compliquée aussi. Les vins sont élégants. Le côte-de-brouilly Les Sept Vignes 2021 reste pourtant compact et ferme, avec un bon tannin et une finale épicée. « On aime bien trouver cette finale poivrée sur les côte-de-brouilly. Petit à petit, ce style Thivin qui n'existe pas se dessine. Il faut y ajouter une touche d'hygiène : « On ne veut surtout pas de brets ». Et une politique d'élevage : « Les rouges sont en foudrés. Il n'y a que Zaccharie qui est élevé en pièces. » Zaccharie, c'est le nom du fondateur. C'est aussi celui de la grande cuvée depuis 1998, un assemblage des meilleurs lots. Là encore, pas de panique : 7 000 bouteilles par an, à prix raisonnable, une petite trentaine d'euros au domaine. Pourquoi pas plus cher ? Haussement d'épaules imperceptible. « On vend tout très bien. C'est le Beaujolais ici. On aime que les gens puissent acheter et boire nos vins. » Ils vont continuer à le faire. Ils n'ont sans doute même pas réalisé que l'étiquette, la jaune, celle de tante Yvonne, a été légèrement modifiée en 2017. Du style, il y en a chez Thivin. Le meilleur. Celui qu'on ne voit pas. ■

« ON NE CHERCHE PAS À FAIRE UN STYLE THIVIN.
ON S'ADAPTE AU MIEUX. EN GÉNÉRAL,
ON A UNE BELLE FRAÎCHEUR DANS LES VINS »

Le mont Brouilly.



Château Thivin



Le château Thivin a engagé une rénovation de son vignoble avec une réflexion sur le travail des sols. En conversion bio, le palissage sur les parcelles les plus pentues, à l'instar de la Chapelle, est désormais la règle. La gamme est large : les blancs et les rouges sur le fruit, les côte-de-brouilly (sept-vignes, griottes-de-brulhié). Le trio magnifique godefroy, chapelle, zaccharie nous a particulièrement impressionné et ému cette année. Une priorité pour l'amateur et une adresse de très grands vins.

■ Zaccharie, Côte de Brouilly 2020 Sec 2025-2036 34 €	95
■ La Chapelle, Côte de Brouilly 2020 Sec 2025-2032 22,5 €	93
■ Godefroy, Côte de Brouilly 2020 Sec 2025-2033 22,5 €	94



Claude Edouard et Sonja Geoffroy (Château Thivin).