



## Les vigneron(ne)s de l'année



Claude-Édouard  
et Sonja Geoffroy

(Château Thivin)

« Le secret du changement, c'est de concentrer toute votre énergie non pas à lutter contre le passé, mais à construire l'avenir », aurait dit Socrate. C'est indéniablement la philosophie du Château Thivin. L'étiquette des vins, reconnaissable entre toutes, fait la synthèse entre tradition beaujolaise et modernité. La sixième génération incarnée par Claude-Édouard et Sonja Geoffroy, tous deux œnologues passés par l'école de viticulture de Changins, en Suisse, a fait évoluer la production tout en préservant son charme. Ils décrochent un nouveau coup de cœur pour leur superbe Clos de Rochebonne 2021, en beaujolais blanc, après celui obtenu sur le millésime 2019.

♥ **CH. THIVIN** Clos de Rochebonne 2021 ★ ★  
5 000 15 à 20 €



Le domaine est une ancienne possession des chanoines de Belleville. Il a été vendu comme bien national et acheté par M. Thivin, avocat au Parlement, qui lui légua son nom. En 1877, un fermier en acquit 2 ha : Zaccharie Geoffroy, l'ancêtre de Claude, l'actuel propriétaire. Œuvrant pour la promotion des crus locaux, la famille reçut des personnalités des Arts et des Lettres, telles que Colette en 1947. Nichée à flanc de coteau au pied du mont Brouilly, l'exploitation compte aujourd'hui 30 ha, en cours de conversion bio. Une référence du Beaujolais.

Un clos situé dans le village de Theizé, sur les sols argilo-calcaires des Pierres dorées. Planté en chardonnay sur un hectare, il est régulièrement mis en valeur dans le Guide. Il décroche, avec ce millésime 2021, un nouveau coup de cœur après celui obtenu sur la version 2019. Au nez, il dévoile une grande finesse aromatique, construite sur de délicates notes florales et un boisé bien intégré aux tonalités de noisette, apporté par une vinification en fût (10 % neufs). On retrouve ces arômes dans une bouche ample, ronde, soyeuse, stimulée par une finale pleine de fraîcheur. Imparable. 2024-2028

→ FAMILLE GEOFFRAY, Ch. Thivin,  
630, rte du Mont-Brouilly, 69460 Odenas, tél. 04 74 03 47 53,  
geoffroy@chateau-thivin.com

### • Une famille qui à la « Côte »

Depuis 1743, la passion du métier passe de génération en génération, telle la flamme olympique. L'histoire commence avec Zaccharie et Marguerite Geoffroy qui achètent, le 8 juin 1877, le château et ses 2 ha de vignes. La cuvée Le Clos provient de 28 ha essentiellement répartis sur l'appellation côte-de-brouilly. Deux parcelles destinées aux beaujolais blancs (dont le Clos de Rochebonne sur Theizé) et 5,5 ha de Reverdon (appellation brouilly) complètent ce riche parcellaire.

Claude-Vincent Geoffroy a transmis en 2007 les rênes de la vinification à son fils Claude-Édouard, mais il garde un œil avisé et bienveillant sur la production. C'est ainsi que la propriété a gagné en qualité et qu'elle est restée au sommet de son appellation. Grâce à un travail minutieux dans les vignes (replantation à 1,80 m, enherbement, vignes palissées et taillées en cordon, éco-pâturage avec des moutons...) et à la pratique de longs élevages, les cuvées de terroirs possèdent une identité marquée.

La certification biologique a été acquise en 2014 pour les vins blancs et en 2018 pour ceux de gamay. Le domaine a été entièrement certifié dans le millésime 2021. L'accueil au caveau, dans un cadre à la fois rustique et romanesque, est un des meilleurs de la région.

### • Le millésime 2021 selon Claude-Édouard Geoffroy

Situé à 499 m, le Clos de Rochebonne a été épargné par le gel, car ici le débourrement enregistre un décalage de 10 à 15 jours par rapport aux vignes situées dans la plaine. Août et septembre, plus secs, ont permis au raisin de parvenir à parfaite maturation, sans perdre sa fraîcheur. Les vins sont certes plus légers en alcool, mais ils développent une palette aromatique remarquable.

### ♥ Le coup de cœur

Beaujolais Clos de Rochebonne 2021