

BEAUJOLAIS

Le gamay triomphe des fléaux du ciel

Dans une année marquée par deux tours de grêle dévastateurs, certains crus ont réussi à renverser la vapeur notamment Brouilly en regain de forme, Régnié qui confirme son renouveau et Morgon qui signe une grande année.

Reportage et dégustations de Guillaume Baroin. Photos de Thomas Lambelin

A cause des pluies et du manque de soleil du premier semestre 2016, la floraison n'a débuté que le 16 juin sur la rive droite de la Saône, avec deux semaines de retard par rapport à la moyenne. Mais ce sont les deux épisodes de grêle qui ont véritablement marqué le vignoble du Beaujolais : le 27 mai, la grêle frappait Chiroubles, Fleurie, Morgon et Régnié. Puis le 24 juin, elle frappait d'une double peine les producteurs en repassant sur certains secteurs comme Fleurie, et en débordant sur les villages contigus. Au total, le vignoble de Moulin-à-Vent a été touché sur un gros tiers, le sud de Fleurie fortement marqué, tandis que le nord a été relativement épargné.

Heureusement un véritable été, chaud et ensoleillé, est venu panser les plaies de la vigne et des viticulteurs. Les vendanges ont eu lieu sous un soleil de septembre salvateur. Et si la récolte est déficitaire dans les zones grêlées, celles restées indemnes ont produit de beaux raisins, parfois trop gros et trop nombreux. Ainsi les

robes s'affichent hétérogènes, du sirop de grenadine à l'intensité de la prune. Par contre, les thermovinifications sur les vins à fort rendement, et surtout pas mûrs, ont tué dans l'œuf la saveur du gamay. Il faudrait que cette technique contestable si l'on s'en tient au goût du vin cesse d'être une recette systématique pour devenir une simple variable d'ajustement.

Le meilleur des 2010 et des 2011 dans ces 2016

Une bonne nouvelle néanmoins : même si la grêle a réduit le nombre de vins présentés fin mars, les deux tiers d'entre eux étaient encore en élevage contre 20 % l'an passé à la même époque pour le millésime 2015. Après fermentation malolactique, les cuvées vont prendre davantage d'étoffe. Pour tenter de donner une comparaison, le gamay devrait arborer l'éclat du millésime 2010 pour son support malique et celui du millésime 2011 pour sa chair.

Comme d'habitude, quelques vigneronns qui travaillent sans soufre n'ont pas souhaité présenter leurs vins encore en élevage. ● G. B.



GUILLAUME BAROIN. Bourguignon de cœur, notre expert voit dans le beaujolais « le vin de demain, celui qui fait me fait saliver ».

T. Lambelin



Morgon, au cœur des crus, livre des 2016 d'exception.

Olivier France

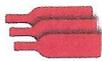
MILLÉSIME 2016 EN **BEAUJOLAIS** : LE TABLEAU DE BORD DÉTAILLÉ

La qualité du millésime



15/20

Le potentiel de garde



16/20

Le rappel des conditions météo

Un premier semestre peu ensoleillé et frappé par la grêle est rattrapé par un été chaud. Le temps sec de septembre a permis de débiter la récolte autour du 18 septembre.

Les terroirs à suivre de près cette année

Comme en 2015, Morgon est en pleine forme, ainsi que des crus plus solaires tels Brouilly, Côte de Brouilly et Régnié. Bien que victime de la grêle, Chiroubles se révèle intense.

Le conseil d'achat

Morgon va plus que jamais "morgonner" ! Achetez ces cuvées pour leur chair épicée et leur densité minérale. Les morgons pourront vieillir dix ans et plus mais nécessiteront au moins deux ans de cave.

Les éclatants gamays du millésime 2016

BROUILLY

Ces vins stables affichent un fruit éclatant et particulièrement digeste. Un fruit que Brouilly met en avant et tient au palais, sans excès de chaleur. Le cru confirme son regain de forme. **G. B.**

(29 vins dégustés)

18-19

DOMAINE DES CADOLES
La Folie. Velours noir sous des arômes de rose ancienne et de patchouli. Un fin gaz tient ce vin joyeux et croquant, doté d'un beau potentiel. **9 €**

18-19

CHÂTEAU THIVIN 🍀
Reverdon. Robe de pinot, nez fruité et tendre. Sa matière juteuse offre une finale acidulée rafraîchissante. Une bouteille chic. **11 €**

17-18

NICOLAS BOUDEAU
Grain de sable. Jus clair de cerise, fraîcheur et digestibilité tannique, avec la gourmandise d'un brouilly en plus. **8,50 €**

17-18

MANOIR DU CARRA
Combiaty. Nez de pulpe de burlat. Il

possède une texture ample et charnue, et le sol lui amène un supplément de fraîcheur. **8,90 €**

17-18

**LATHUILLIÈRE-
GRAVALLON**
Pisse Vieille. Du fond et de l'épaisseur pour ce vin épais et destiné à la cave. Un beau potentiel de vie. **8,50 €**

17-18

LAURENT MARTRAY
Combiaty. Une robe de pinot de Nuits, gorgé de cerises noires. Le gaz soutient le fruit avec éclat. **N. C.**

17-18

MORON-GARCIA
La Folie. Jus de syrah, nez capiteux d'essence de rose, boisé coffrant une trame sucrée de cerise. Un jeune négoce à suivre. **20 €**

17-18

**DOMAINE
RICHARD ROTTIERS**
Robe de sang noir. Nez de confiture de myrtille qui avec son gaz fin libère un tanin explosif et frais. Essai transformé pour cette nouvelle cuvée. **12 €**

17-18

**CHÂTEAU
DE LA TERRIERE**
Une chair et un nez envoûtant de

burlat. La matière sapide est portée par un cœur tournant autour du noyau de cerise. **13 €**

16-17

DIDIER DESVIGNES
Naturément. Des arômes de patchouli et de rose précèdent la fraîcheur d'un jus minéral qui possède la digestibilité du sans soufre. **N. C.**

16-17

ROBERT PERROUD
Saburin Pollen. Burlat de l'œil au nez. La bouche est fraîche et goûte la fraise mûre. Une belle cuvée de petite garde. **14,70 €**

15-16

**CELLIER
DES SAINT-ÉTIENNE**
La fraise est partout, dans le regard, le nez, le jus sucré et enveloppant. Il n'aura pas le temps de vieillir. **8,50 €**

CHÉNAS

Les vins finis, comme ceux encore en élevage, manquent de maturité. Après deux millésimes moyens, Chénas doit se mettre en marche vers des élevages allongés et des rendements dignes d'un cru. **G. B.**

(16 vins dégustés)

15-16

PASCAL AUFRANC
En Remont. Un nez gourmand de cerises noires et une touche grillée du fût. Ce jus frais et croquant se termine par une finale désaltérante. **9 €**

14-15

DOMAINE HIRSCH
Une robe franche de pinot que soulève l'aromatique de la violette. Un vin aux tanins frais et d'allure tonique. **9 €**

CHIROUBLES

Le millésime 2016 a été impitoyable avec ce vignoble en amphithéâtre que la grêle a "nettoyé" à 90%. Les raisins qui avaient survécu étaient millerandés, donc riches. Quelques vins offrent un fruit sincère et une vraie buvabilité. Des bouteilles collector. **G. B.**

(12 vins dégustés)

17-18

CHRISTOPHE SAVOYE
Cuvée Loïc. Robe noire de pulpe de prune, nez posé sur la rose fanée, une texture à l'entrée fraîche, au milieu de bouche vineux, à la finale saline. Ce chiroubles au visage de porcelaine ne vieillira pas. **10 €**

17-18

DOMAINE RUET
La Fontenelle. Un jus de pinot qui affiche une fragrance vaporeuse de lys, de magnolias, puis une entrée sur un fruité tendre et juteux. Déjà en place, il offre une digestibilité rare et une finale salivante. **9 €**

16-17

DIDIER DESVIGNES
Naturément. Le lilas en fleur parle au nez tandis que la bouche tient un tanin ample et frais. Un vin sans soufre réussi. **N. C.**

15-16

FREDERIC BERNE
Les Terrasses. Pivoine et rose ancienne. Un jus de prune ferme et large. Une belle finale digeste où le gaz accroche les papilles. **14,10 €**

15-16

**DOMAINE DE LA COMBE
AUX LOUPS** 🍀



Château de la Terrière, à Cercié.

Derrière une robe rouge carmin, on retrouve une note florale de rose en bouton sur un jus croquant. Plaisir en devenir. **9,10 €**

CÔTE DE BROUILLY

Les vins en bouteille sont déjà bien en place et reflètent le millésime et le terroir. Les vins élevés en cuves se démarquent par leur assise minérale. Une grande année pour la Côte de Brouilly. **G. B.**

(34 vins dégustés)

18-19

CHÂTEAU THIVIN

La Chapelle. On perçoit au nez la prunelle sauvage, qui glisse au palais avec fermeté mais sans amertume. La cuvée Les Sept Vignes (17-18/20, 16 €) exhale un nez de pierre froide et de myrtille. Sa texture est structurée et large en allonge. Une belle définition du sol. **17 €**

17-18

FAMILLE CHASSELAY

L'Héronde. Nez frais de pierre froide. Un jus au fruit généreux mais aussi nervuré et persistant. Une signature du sol. **14 €**

17-18

JULIEN DUPORT

Des notes de tarte aux quetsches, et la structure d'une peau fruitée ancrée dans une pulpe minérale qui porte un avenir décennal. **9 €**

17-18

DOMAINE RUET

Une robe pure, un nez de roche pour un jus dense au tanin tactile. Un cru de garde au fond minéral essentiel. **9,20 €**

16-17

CELLIER DES SAINT-ÉTIENNE

Violin intense, petits fruits noirs (myrtille, mûre). Sa texture déliée renvoie un croquant juteux. **8,50 €**

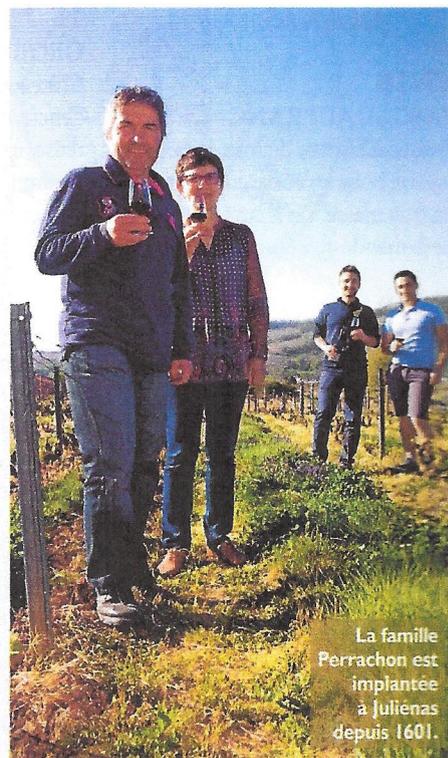
DOMAINE LAURENT PERRACHON ET FILS

LE COUP DE CŒUR

Le style Perrachon : une valeur familiale

Dans la famille Perrachon, je demande le père : Laurent, cinquième génération, a développé le domaine, le portant à 30 ha en production.

Si nombre d'enfants rechignent à reprendre les vignes familiales, ses deux garçons ont choisi de poursuivre l'aventure. **Maxime** (1992) et **Adrien** (1995), le premier à la vigne, le second en cave et au commerce, vendent 90 % de leurs six crus et beaujolais en bouteilles. Adeptes de la lutte raisonnée et de la vinification parcellaire, ils égrappent entre 15 et 100 % en fonction de l'année et font macérer 12 à 18 jours. Si les Perrachon font peu de bruit, leurs vins s'entendent de plus en plus. **G. B.**



La famille Perrachon est implantée à Julié纳斯 depuis 1601.

16-17

DOMAINE LAFOREST

On retrouve des notes de cendre de cheminée dans ce jus au tanin clair et digeste. Un vin charmeur et prometteur. **9 €**

16-17

LAURENT MARTRAY

Les Feuillées. Sous sa robe violet franc, on trouve un nez froid de pierre bleue, une entrée souple au fruit clair. Une cuvée soignée. **N. C.**

15-16

MOMMESSIN

Les Grandes Mises. Un jus de prune au nez de griotte, au fruit riche et bâti sur la pulpe. Cette cuvée a du potentiel. **14,50 €**

FLEURIE

La grêle a frappé ici par deux fois, marquant les hommes comme leurs vins. Les cuvées de ce secteur sont hétérogènes. **G. B.**

(30 vins dégustés)

18-19

DOMAINE DU VISSOUX

Poncié. Violette et lilas s'ouvrent sur une matière séductrice à la fraîcheur tannique qui laisse la bouche nette. Un vin de grand potentiel. La cuvée Les Garants (16-17/20, 13 €) exhale un nez de cerise à l'alcool, un fruit juteux et large. Elle propose une belle définition du cru. **12,50 €**

17-18

JEAN-PAUL CHAMPAGNON

Clos de L'Amandier. Un parfum de femme : essence de rose, lys au boisé accompagnant. Un fruit sucré au tanin épais et salivant. **13 €**

16-17

LES BERTRAND

Phénix. Une cuvée de négoce sans soufre au nez brouillon de fleurs mais à la saveur équilibrée, tout en toucher de bouche. **18 €**

16-17

HENRY FESSY

Château des Labourons. Il livre une note vaporeuse de lilas et de

pivoine, affiche une matière serrée autour d'un grain granitique. Belle puissance intérieure. **12,50 €**

16-17

MAISON LORON

Château de Fleurie. Une robe de cerise. Ce fleurie propose un nez typé ouvert sur la rose en fleur, un fruité aux tanins digeste et à la finale longue. **12 €**

15-16

DOMAINE DES MARRANS

Une robe grenat de tarte aux fraises, puis une entrée grasse et généreuse en fruit. Une cuvée équilibrée et bien faite. **12,50 €**

JULIÉNAS

Les vins sont généreux et solaires, sans être extraits. De nombreuses cuvées de julié纳斯 manquent de maturité et montrent même des signes de dilution. **G. B.**

(29 vins dégustés)

JULIÉNAS (suite)

17-18

PASCAL AUFRANC

Probus. L'essence de rose, le santal, puis un boisé séveux accompagnent un fruit massif. Cette cuvée de garde ne demande qu'à être encavée. 14 €

17-18

DOMAINE DES CHERS

Vieilles vignes. Une note sucrée de tarte aux quetsches. Il propose un fruit mûr à la matière gourmande et fraîche. La chair du gamay est explosive. 9 €

16-17

LAURENT PERRACHON ET FILS

Clos des Chers. Touche de violette et de pot-pourri séché au nez. Le fruit juteux et large fait le tour de la bouche et finit salivant. Un terroir révélé. 13 €

15-16

MAISON COQUARD

Terre humide, humus et pointe de violette au nez. Un fruit croquant qui nous laisse avec une belle digestibilité finale. Cette cuvée sera meilleure dans un an. 9,20 €

15-16

GEORGES DUBCEUF

Château des Capitans. Une robe noir d'encre, un nez de racine et de tubéreuse, un fruit croquant en attaque libérant un tapis tannique ferme. Une cuvée à garder. 11 €

MORGON

Les vigneronns célèbrent un millésime heureux car malgré la grêle, les tanins des vins restent épais. En bouteille ou encore en élevage, les morgons se dévoilent colorés et capiteux comme les 2009, et riche en acidité à l'image des 2010. 2016 est un millésime où le terroir signe les cuvées, bonnes dès maintenant, et pour longtemps. Une année qui fera date. G. B.

(71 vins dégustés)

18-19

BRET BROTHERS

Charmes. Robe et nez tendre de fleurs mauves comme la violette. La sayeur large et généreuse de ce morgon affole les papilles. Et quel volume final ! N. C.

18-19

DOMAINE DE LA CHAPONNE

Côte du Py. Suavité tannique et fruité agréable. L'argile est là, la finesse et la puissance rentrée également. Un vin de très haut niveau. 9 €

18-19

GUENAËL JAMBON

Côte du Py Nature. Une robe de syrah, un boisé épicé, puis vient l'attaque suave et ample, qui offre générosité du fruit et allonge. Une comtesse aux pieds nus qui danse sur la pierre bleue chaude. 10,50 €

17-18

DOMAINE DES TERRES DORÉES

Robe de pinot, nez complexe de violette et d'iris. Une couverture tapisante aux tanins de velours. Déjà bon et en devenir. 13,50 €

17-18

DOMINIQUE JAMBON

Séveux et massif, il offre une belle expression du sol. Tout est dans le cœur de bouche. À attendre. 6,20 €

17-18

FLACHE SORNAY

Côte de Granits. Un fruité fin et gras dans une belle enveloppe tannique. Sa puissance est retenue. Magistral. 10 €

17-18

DOMAINE DES NUGUES

De la rose fanée il prend le nez. Son fruit tactile au grain crayeux libère un souffle minéral. Belle cuvée. 13 €

17-18

MOMMESSIN

Grands Cras. Robe rouge de burlat, notes de bois fumé, texture harmonieuse et suave. Belle quille ! N. C.

17-18

MAISON TRENEL

Côte du Py. Un fruit franc aux tanins clairs et à la finesse encore jeune. Un sentiment de Morgon, une larme tombée du Py. 12,75 €

16-17

FREDERIC BERNE

Corcelette. Il arbore un pourpre franc, entre bois, essence de rose, lys. Ce vin ferme assis sur ses tanins a une trame sapide. Il faut l'oublier en cave. 14,80 €

16-17

LES BERTRAND 

Coup de Foudre. Cette cuvée sans soufre au fruit juteux met en lumière le millésime davantage que le cru qui l'a vu naître. 18 €

16-17

DIDIER DESVIGNES

Clos des Charmes. Carmin fin au nez floral complexe, au fruit rond porté par le gaz. Une caresse de gamay sur le visage. N. C.

16-17

DOMAINE MEE GODARD

Grands Cras. Sous sa robe burlat, on trouve un fruité mat. La cerise et son noyau offrent leur croquant juteux. Équilibré et minéral. Le morgon Passerelle 577 (16-17/20, 22 €), noir d'encre, s'équilibre avec le boisé dans une finesse aromatique superbe. Une pure vision du cru. 22 €

MOULIN-À-VENT

La bonne nouvelle : 90 % des vins étaient encore en élevage au jour de la dégustation. Quand on voit les matières et l'acidité lactique présente, on comprend pourquoi. La mauvaise nouvelle c'est que la grêle a conduit les vigneronns vers des assemblages pas toujours réussis. G. B.

(53 vins dégustés)

18-19

CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

La Rochelle. Des fragrances de patchouli et de rose dans une texture suave et envoûtante à la finale fraîche. Terroir de gros calibre. 29,60 €

Cinq bouteilles pour aimer le gamay



Photos : T. Legry

- Château Thivin, brouilly Reverdon : acidulé et rafraîchissant
- Didier Desvignes, chiroubles Naturement : minéral et digeste
- Domaine du Vissoux, fleury Poncié : une matière à la fraîcheur tannique finement parfumée
- Guenaël Jambon, morgon Côte du Py Nature : un sans soufre suave et généreux
- Château du Moulin-à-Vent, moulin-à-vent La Rochelle : le patchouli termine en fraîcheur.

MOULIN-À-VENT (suite)

17-18

DOMAINE DE FORETAL
Note de cerise au chocolat et saveur crémeuse pour un vin qui offre sa maturité dans un dernier souffle minéral. 9,50 €

17-18

PASCAL GRANGER
Les Chassignol. Le gaz fin porte une matière harmonieuse et digeste. Un terroir valorisé. **N. C.**

17-18

MAISON LE NID
Tradition. Robe noire intense, pruneau et prune avec touche florale, texture pleine et vineuse. Le charme agit. La cuvée Rochebrès (17-18/20, 15,70 €), aux arômes de bois et de fleurs mauves, offre une texture au tannin enrobant, presque crémeux. Le terroir respire en beauté. 13,50 €

17-18

LAURENT PERRACHON ET FILS
Terres Roses. Note de prune à l'alcool, fond et élégance dans un tannin clair. Sa fraîcheur naturelle annonce son potentiel. 11 €

16-17

BARBET
Champ de cour. Bois de rose, santal, sa trame sapide débute avec un tannin soyeux et termine saline. 20 €

16-17

DOMAINE DES TERRES DORÉES
Une touche florale de pivoine. Il offre du plaisir grâce à un élevage fin et sa chair soyeuse. De l'avenir. 16 €

16-17

CHÂTEAU DES JACQUES
Clos du Grand Carquelin. Un boisé sucré charmeur ; la patte du vinificateur est là, la finesse aussi. La Roche (16-17/20, 25,60 €) au boisé fin mais marqué, offre un jus franc au tannin gras et salin. 25,60 €

DOMAINE DE LA PIROLETTE

LE COUP DE CŒUR

Un amour de Pirolette !



Experte en fûts, Virginie Fournier est remontée jusqu'à la vigne.

Derrière le sourire de **Virginie Fournier**, il y a une envie : faire son vin. Commerciale en fûts durant huit ans, elle est passée à la production. En 2013, elle découvre une bâtisse viticole au cœur de Saint-Amour et, épaulée par des amis, achète 15 hectares de vignes : son premier millésime. Le nom du domaine vient d'une fleur locale, la pirole. En 2016, la vigneronne expérimente la vinification parcellaire, et élève une partie de sa production dans des cuves béton, les Cœufs de Beaune, entreprise dont elle est une des dirigeantes. Goûtez ses vins, et vous retomberez amoureux du gamay. **G. B.**

16-17

THIERRY JANIN
L'iris. Mâcheux mais large (érafilé à 50 %). Il dévoile une épaisseur de pulpe prometteuse. 8,50 €

RÉGNIÉ

La grêle a fait souffrir la vigne mais les plus talentueux ont su transcender ce climat chaotique. Après 2015, Régnié confirme son renouveau. **G. B.**

(21 vins dégustés)

16-17

DOMAINE DES CAPREOLES ☘

Sous la Croix. Une robe noire comme la nuit, un boisé présent mais pas ostentatoire, un jus ample et une finale fraîche : cette cuvée propose la vision savoureuse d'un beaujolais bourguignon. 18 €

16-17

RAPHAËL CHOPIN
La Ronze. Robe et nez de framboise. La fraîcheur est là, le gaz tient le vin comme une colonne vertébrale. 10 €

15-16

DOMAINE DES CAPREOLES ☘

Chamodère. Un jus violon sur un fruit juteux. Du fond et de la race malgré une finale sur l'alcool. 10,20 €

15-16

DOMAINE LAFOREST
La fraise est là, bien mûre et friande. Son fruit gouleyant est charmeur. Un régné paré pour le barbecue. 8,50 €

15-16

DOMAINE DE TANTE ALICE
Mâche et structure pour un vin gourmand (cerise noire). Déjà bon, il n'aura pas le temps de vieillir. 8,50 €

SAINT-AMOUR

Les vins élevés en cuves affichent des profils de crus, à garder ou à boire sur le fruit. Certaines cuvées déçoivent par un rendement excessif ou de la sous-maturité. **G. B.**

(27 vins dégustés)

17-18

DOMAINE DE LA PIROLETTE

Un saint-amour en robe de nuit. Parfumé d'un doux curry, il offre une trame tactile et florale et une finale aérienne. Bel esprit du lieu. 15 €

17-18

DOMAINE DES BILLARDS
Pourpre sombre, nez profond et complexe. Un jus plein et généreux paré d'une belle digestibilité. Racé ! 12 €

16-17

DOMAINE DES FONDS
Avec son nez de confiture de myrtille, et ses tanins mûrs et larges dépaule, il a de quoi vieillir. 9 €

15-16

DOMAINE DES DUCS
Vieilles vignes. Nez de santal et de bois de rose. Le jus souple puis vineux porte sa fraîcheur interne. 8,50 €