★★★ CHÂTEAU THIVIN

Derrière une étiquette au charme suranné, c'est toute une famille qui incarne le vignoble de la Côte de Brouilly et du Beaujolais traditionnel. Claude Geoffray a transmis en 2007 les rênes de la vinification à son fils Claude-Édouard, secondé par son épouse, Sonja, œnologue comme lui. Par petites touches, le domaine est resté au sommet avec un plus grand travail du sol (replantantion à 1,80 mètre, vignes palissées, taille en cordon) et des élevages allongés. L'accueil au caveau, dans un cadre à la fois rustique et romanesque, est l'un des meilleurs de la région. Nous sommes séduits par la constance de la gamme, l'émotion qu'elle procure, conservant l'identité forte du Beaujolais et de ses crus. La gestion des derniers millésimes, grâce notamment à l'approche en bio, la justesse des élevages, la grandeur des cuvées parcellaires, est impressionnante.

Les vins : la gestion du millésime 2024 est globalement réussie. Les blancs se montrent particulièrement intéressants, portés par l'énergie et la tension caractéristiques des millésimes frais. La cuvée Marguerite séduit par son caractère accessible et fédérateur, tandis que Clos Rochebonne gagne en profondeur grâce à une belle expression des calcaires et une finale délicatement saline. Sur les rouges, le brouilly remplit parfaitement son rôle de vin de plaisir immédiat. En Côte de Brouilly, Les 7 Vignes apparaît davantage marqué par une légère touche végétale. Clos est convaincant par sa justesse et sa trame caressante, dans un style presque bourguignon. Les Griottes de Brulhié affirme une identité plus minérale, porté par une belle empreinte graphite et fusain. La cuvée Zaccharie peine encore à intégrer son élevage. Le bois marque aujourd'hui les arômes comme les saveurs, mais il faudra lui laisser du temps pour juger de son évolution. Le grand vin du millésime est sans conteste La Chapelle. Il conjugue un fruit juteux, une belle mâche et une matière parfaitement équilibrée, étirée par la tension minérale du terroir, pour livrer un vin d'une remarquable harmonie.

- Beaujolais Clos de Rochebonne 2024 — 19,80 € — 91
- Beaujolais-Villages Marguerite 2024 — 18,60 € — 90
- Brouilly 2024 — 16,40 € — 90
- Côte de Brouilly La Chapelle 2024 — 26 € — 94
- Côte de Brouilly Le Clos 2024 — 22,60 € — 93
- Côte de Brouilly Les 7 Vignes 2024 — 18,60 € — 91
- Côte de Brouilly Les Griottes de Brulhié 2024 — 22,60 € — 92
- Côte de Brouilly Zaccharie 2024 — 39,50 € — 93

Rouge : 28 hectare(s). Gamay noir à jus blanc 100 %
Blanc : 2 hectare(s). Chardonnay 100 %
Production moyenne : 150 000 bt/an

CHÂTEAU THIVIN
630, route du Mont-Brouilly, 69460 Odenas
● 04 74 03 47 53 ●
geoffray@chateau-thivin.com ● Vente et visites : sur RDV.
Propriétaire : Famille Geoffray
Œnologue : Claude-Édouard & Sonja Geoffray

