



Magazine LA VIE DE CHÂTEAU



CHÂTEAU THIVIN

L'aristocratie du Beaujolais

Propriétaire du domaine depuis la fin du XIX^e siècle, la famille Geoffroy s'est vouée avec art à la valorisation de son terroir et livre un beaujolais de haut lignage. *Reportage de Pierre Casamayor et photos de Marie-Ève Brouet.*

Les premiers documents qui mentionnent le site datent du XII^e siècle, c'est dire si le château Thivin fait partie de cet ancien monde viticole où les arbres généalogiques remontent aux croisades. Ce clos de Brouilly ou des "40 hommes" est légué au sire de Beaujeu, puis aux chanoines de Saint-Irénée-de-Belleville. La partie la plus ancienne des bâtiments de l'actuel château, une cave voûtée, remonte au XIV^e siècle. Le marquis de Vichy est propriétaire du domaine jusqu'à la Révolution française, date à laquelle il est vendu comme bien national à un avocat du parlement, monsieur Thivin qui donne son nom au château. En 1877, Zaccharie Geoffroy achète le cru aux enchères, à peine riche à l'époque de deux hectares de vignes blotties au pied de la colline de Brouilly. Son fils Claude s'emploie à agrandir le vignoble. C'est un autre Claude, fils du précédent, qui œuvre pour la reconnaissance

de l'appellation Côte de Brouilly, dont la géologie diffère radicalement de celle de Brouilly. Infatigable défenseur de sa région, il crée la Maison du Beaujolais, participe à la naissance de l'académie Rabelais avec Curnonski et Henri Monier. Son neveu, encore un Claude, perpétue cette défense du vignoble, puis son fils, le Claude actuel, poursuit l'œuvre de son père pour porter haut et loin la réputation du Beaujolais depuis le petit manoir niché au milieu des vignes, au pied de cette côte tant aimée. La dernière génération, Claude-Édouard son fils, ferme la marche de cette dynastie des Claude qui a porté le château Thivin au premier rang de la notoriété beaujolaise.

Le vignoble de 25 hectares se partage en Beaujolais-Villages, Brouilly et Côte de Brouilly. Les sols de Brouilly sont composés d'arènes granitiques de sables roses

pauvres en argile : sept hectares sur pente moyenne, exposés à l'est. Ces sols sont filtrants, les réserves hydriques y sont faibles. Ceux de la Côte, 14 hectares, sont issus des célèbres pierres bleues, témoins d'une formation volcanique sous-marine qui a émergé lors du retrait des mers. Plus riches en argile, ces sols résistent mieux à la sécheresse et apportent une alimentation hydrique régulière. Sur ces pentes abruptes plusieurs expositions du nord au sud vont étaler les maturités et initier des vendanges parcelle par parcelle et des cuvées bien personnalisées. Deux entités donc, bien différentes, qui justifient deux appellations. Traditionnellement plantées en gobelet avec des densités élevées, jusqu'à 12 000 pieds par hectare autrefois, aujourd'hui à 9 000, les vignes de gamay sont greffées sur 3309 ou 420A, entre

■ Une fermentation à 18° C, dans une vieille cave voûtée, gage de puissance aromatique. ■





LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU THIVIN.
Le plus ancien domaine du mont Brouilly
a traversé le temps sans encombre.

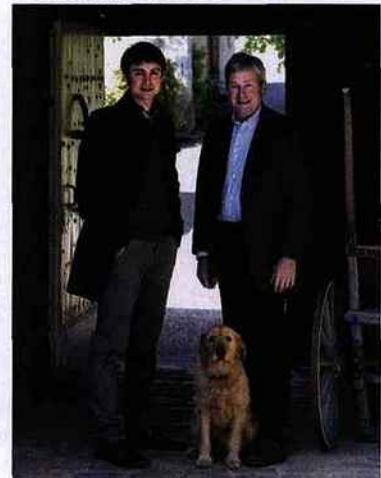
autres. Sur les pentes fortes, elles sont travaillées au treuil ou au chenillard, avec désherbage. Les sols des pentes plus aimables sont labourés. Afin de faciliter ce labourage, une reconversion en taille en cordon est entamée : un cordon bas, près du sol. Avec 7 000 pieds par hectare, ces parcelles sont en culture "bio", avec enherbement un rang sur deux et rotation. L'objectif est de convertir tout le vignoble à cette philosophie. Les amendements sont obtenus par des composts, les traitements respectent la charte "bio". On laisse à la taille deux coursons par bras pour un rendement de 40 à 45 hl/ha.

Vinification beaujolaise

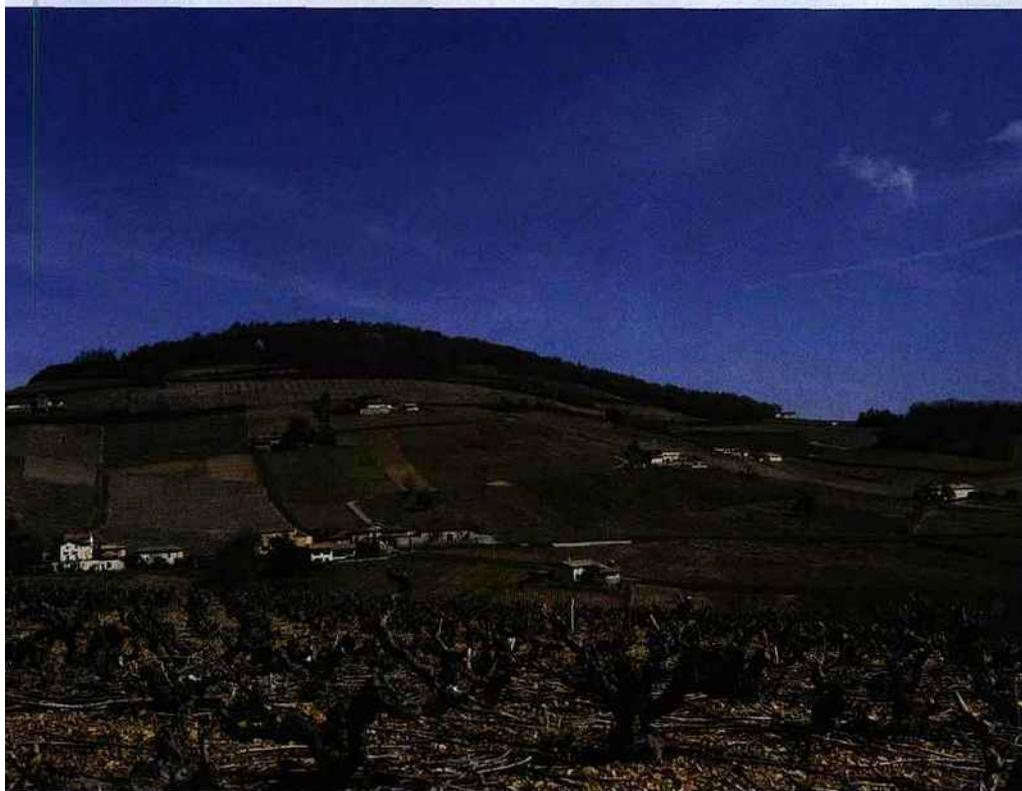
Les vendanges sont manuelles, bien entendu, avec ramassage en caisses de 200 kg pour amener le raisin entier au chai. Une table de tri permet une sélection à l'entrée du chai. Il peut y avoir un peu d'éraflage certaines années mais généralement les grappes entières sont encuvées par gravité dans des petites cuves en béton,

revêtues ou non. La vinification beaujolaise, c'est-à-dire semi-carbonique, est à l'honneur. Elle consiste à laisser démarrer en fermentation le peu de jus du fond de la cuve sur ses levures naturelles, ce qui va saturer la vendange encore entière de gaz carbonique et initier des transformations intracellulaires responsables de la couleur, des arômes et du fruit. Après cinq jours de cette macération pour le vin primeur et douze jours pour le côte-de-brouilly, un pressurage est effectué. Après rajout du jus de goutte, l'ensemble poursuit sa fermentation alcoolique en foudres installés dans la vieille cave voûtée qui recueille les jus par gravité. La température de fermentation est assez basse au début, 18° C, gage de fruit et de puissance aromatique, elle monte à 30,32° C en fin de fermentation. Certains lots, pour la cuvée Zaccharie, sont entonnés dès l'écoulage. Ils font leur fermentation malolactique en barriques, puis sont élevés et mis en bouteilles au printemps suivant après une filtration très lâche. Les taux de SO₂ sont maintenus au plus bas.

CLAUDE-ÉDOUARD ET CLAUDE GEOFFRAY CONVERTIS AU "BIO"



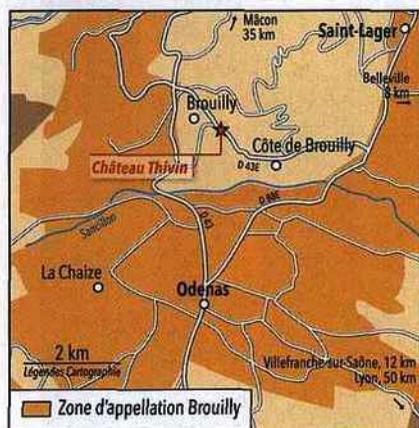
Issu de l'école d'œnologie de Changins en Suisse, Claude-Édouard (à gauche, ici avec son père Claude) introduit la philosophie "bio" au domaine, dans le droit fil d'une recherche initiée par ses parents.



LA COLLINE DE BROUILLY.

Ses pentes abruptes portent des parcelles bien distinctes, tant du point de vue de l'exposition que du sol. Deux appellations y sont adossées : Brouilly et Côte de Brouilly.

Fiche d'identité



Terroir : rouges : 24 hectares, 100 % gamay ; blancs : 1,1 hectare, 100 % chardonnay.

Production moyenne : 130 000 bouteilles par an.

Type d'agriculture : classique.

Adresse : Château Thivin, 69460 Odenas.

Tél. : 04 74 03 47 53. **Fax** : 04 74 03 52 87.

Site : www.chateau-thivin.com

Propriétaire : Claude Geoffroy.

Il y a belle lurette que la chaptalisation n'a plus droit de cité au château Thivin. Une cuvée rassemble toutes les parcelles de la côte, Les Sept Vignes, d'autres sont séparées, comme La Chapelle, Les Griottes, Godefroy, Le Clos des Bertrand ou Les Griottes d'en Brulhier.

Un vin de garde

Pendant longtemps, le Beaujolais fut aux mains des bourgeois lyonnais qui avaient ici leurs résidences secondaires, avec métayage de vignes. Le vin était donc gratuit. Les temps ont changé et les Lyonnais se sont tournés vers les vins de la vallée du Rhône. Un retour des amateurs d'entre Saône et Rhône vers le beaujolais se dessine mais pour des vins plus corsés. Les vins de Claude Geoffroy s'inscrivent dans l'évolution de cette clientèle un moment perdue. Si pendant longtemps le château Thivin a beaucoup exporté sa production, il est en phase de reconquête de ce marché de proximité avec la cuvée Zaccharie, issue de vieilles vignes de plus de 50 ans et d'un élevage en pièces bourguignonnes ou de ses cuvées parcellaires. Les vinophiles redécouvrent le gamay du Beaujolais, capable d'engendrer des vins

de garde, à mille lieues des clichés sur la légèreté et la fragilité des vins primeurs.

Le style des vins

Le beaujolais-villages blanc est issu d'un chardonnay planté en 2001 sur une veine calcaire. Baptisé Marguerite, ce vin séducteur et très expressif dévoile un style à la fois ample et complexe. Le 2005 en est une parfaite illustration. Dans sa robe dorée, il exhale une palette aromatique subtile faite de notes de miel, de tilleul et de fruits jaunes. Il termine sur une belle fraîcheur.

En règle générale, les rouges de château Thivin présentent une couleur soutenue inhabituelle pour du gamay, avec de la densité, un fruité précis et tendu par une fraîcheur minérale et des tanins satinés. Le brouilly développe un beau fruit rouge mûr, une bouche facile, gouleyante, avec une belle

finale aromatique.

En Côte de Brouilly, la cuvée Les Sept Vignes, élevée en foudres, affiche un caractère fruité, vif, avec des tanins épicés et beaucoup d'appétence.

Exposée plein sud, la parcelle la plus haute de la Côte de Brouilly donne naissance à la cuvée La Chapelle. Cette dernière déploie un style plus austère, moins consensuel, très minéral, mais plus apte à la garde. L'antithèse de La Chapelle est la cuvée Les Griottes d'en Brulhier. Avec sa bouche charnue, à la matière veloutée, elle livre une belle force tannique, dans un style plus gras.

Enfin, Zaccharie, la cuvée haut de gamme du domaine, est un vin puissant et coloré, avec un fruité très précis, un boisé parfaitement intégré qui apporte tenue et structure sans étouffer le fruit. La dégustation verticale qui suit en témoigne, avec des trames tanniques très affinées, une belle allonge finale complexe, un vrai vin de garde qui préserve son fruit longtemps, avec une architecture qui ne faiblit pas dans le temps, une complexité aromatique plutôt excitante, une puissance équilibrée par une belle fraîcheur vibrante. ■

VERTICALE DE LA CUVÉE ZACCHARIE



1998 16/20	Nez de sous-bois, de cuir, de poivron rouge, d'épices ; bouche sur le fruit confit, avec des notes épicées, à la force tannique encore marquée. Encore en forme.
1999 17,5/20	Nez aux notes de cacao, de fruits confits, de vanille, fumées ; bouche riche et bien lissée, avec un fruité mûr, des tanins mieux fondus. Il a encore un potentiel de garde.
2000 17/20	Nez fumé, avec des notes épicées, de fruits rouges rôtis et de fraises écrasées ; bouche dense, encore tannique, avec une belle nervosité et une finale sur le fruit. Un joli vin.
2001 15,5/20	Nez fumé, avec du fruit grillé, du cuir ; bouche sur le fruit frais, avec de la souplesse et une fraîcheur mentholée. Un vin de séduction immédiate. À ouvrir.
2002 14,5/20	Nez aux notes florales et de petits fruits rouges ; bouche souple, svelte, avec une finale sur des tanins encore verts, mais une belle netteté pour le millésime. À boire.
2003 16/20	Nez de fruits grillés ; bouche riche, opulente, avec des tanins encore très présents qui tiennent le vin à la place de la fraîcheur. Un vin très aromatique. À boire.
2004 14/20	Nez aux notes de légumes, de gentiane ; bouche légère et droite, un peu végétale, avec beaucoup de fraîcheur. À boire.
2005 17/20	Nez de fruits rouges confits, notes épicées et réglissées ; bouche dense, sur un fruit très mûr, avec des tanins accomplis. Un beau vin profond qui doit attendre.
2006 16,5/20	Nez élégant aux notes de fraise ; bouche très équilibrée entre richesse et fraîcheur, avec des tanins très satinés. Belle tonicité finale. Peut se boire sur cet éclat.
2007 16/20	Nez un peu végétal, avec du fruit rouge sauvage ; bouche fraîche, svelte, mais avec du fruit frais, des tanins pointus, de la vivacité. Attendre.
2008 15/20	Nez aux notes florales et de fruits rouges jeunes ; bouche encore un peu austère, avec du fruit mais encore simple. Attendre l'ouverture, car il y a de la matière.
2009 18/20	Nez de fruits rouges rôtis, avec des notes fraîches ; bouche riche, sur un fruit à parfaite maturité, avec des tanins veloutés, une belle profondeur. Longue garde.
2010 17/20	Nez épicé avec des notes de fruits rouges frais ; bouche fruitée, souple et aromatique, avec des tanins fondus, épicés et un peu boisés. Garde moyenne.

3 QUESTIONS À CLAUDE-ÉDOUARD



Quels sont les atouts du Beaujolais, après cette période de crise ?

Un des atouts majeurs du Beaujolais réside dans l'équilibre de ses vins. Alors que les degrés montent partout avec pour conséquence des vins qui s'alourdissent, la légèreté sera ici préservée. Une prime à l'élégance et la buvabilité.

Pourquoi séparer les cuvées en Côte de Brouilly ?

Cette côte présente des microclimats très variés donc des maturations bien étalées. Dans une démarche de défense des expressions d'origine, il est normal de préserver la particularité de chacune.

Et les gîtes ?

Nous proposons deux gîtes, un grand pour des groupes et un petit, au milieu des vignes... pour découvrir nos vins et notre région.