

# GÉNÉRATION TERROIRS

Le soleil illuminait cette journée de février comme une promesse de beaux jours à venir. Forte du constat que plus de 50% des producteurs du Beaujolais ont plus de cinquante ans, l'idée était de réunir dix jeunes producteurs qui incarnent l'avenir. Les bouteilles coincées entre les doigts, ils arrivent en souriant comme des "loirs qui vont aux pommes". Les échanges s'annoncent fructueux...

Texte : **Guillaume Baroin**  
Photographies : **Lionel Georgeot**  
**Thierry Gaudillère**

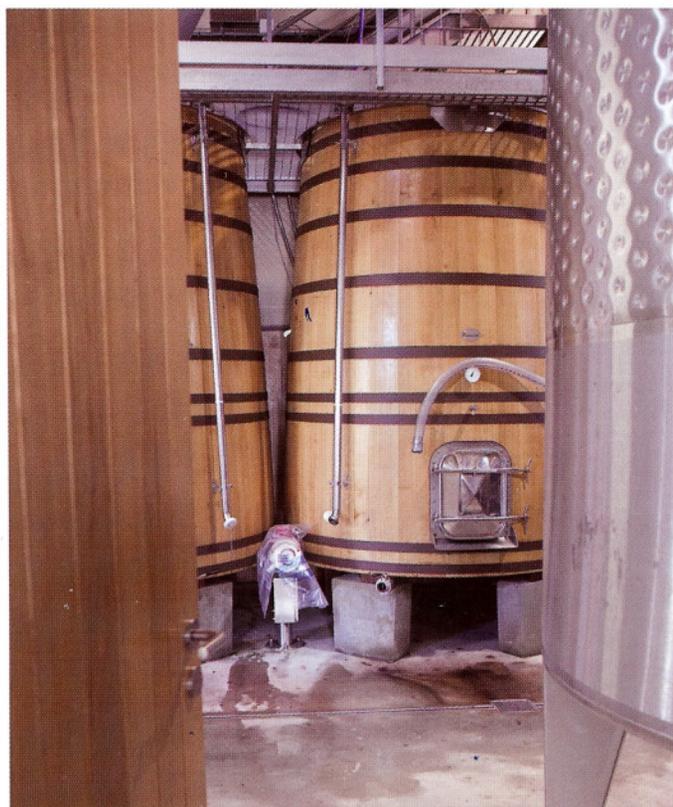
*Page de droite*  
*Sous l'influence des jeunes, le Beaujolais s'ouvre aux terroirs et il ne sera, à coup sûr plus le même dans 10 ans.*

## RENDEMENTS PAS PLUS DE 45 HL/HA

Autour de la table s'installent dix jeunes producteurs (29 ans de moyenne) : une jeune femme et neuf garçons dont un jeune négociant. Ils représentent à eux tous les différents "courants" : agriculture biologique, vinification traditionnelle, thermovinification, ou encore vins "nature". Ils sont tous d'accord pour dire qu'à 45 hectolitres/hectare, le gamay est à son meilleur pour faire des crus. "Cinq hectos de plus peuvent changer le très bon en juste bon", confirme Mathieu Mélinand (Domaine des Marrans). "Sur nos domaines, on travaille pour une taille en cordon simple pour limiter les rendements", explique le jeune négociant Grégory Barbet (Maison Loron). "Moins = plus", ajoute sobrement Romain Jambon. Avec lucidité, Paul-Henri Thillardon lâche "on n'est pas responsables des erreurs de nos aînés". Les jeunes ont compris que le rendement était la chausse-trape du viticulteur. Quand la question arrive de planter un autre cépage, ça balance comme sur un réseau social : "Le gamaret est un cépage améliorateur", selon Fabien Chasselay. Julien Duport ajoute



"S'il est pris, c'est pour ceux qui ne bossent pas bien avec le gamay". "Le gamaret, pourquoi pas ? Mais à un stade expérimental", commente Grégory Barbet. "C'est une force d'être en monocépage. Les gens identifient le gamay au Beaujolais", synthétise Fabien. Et la tablée d'acquiescer d'un hochement de tête.

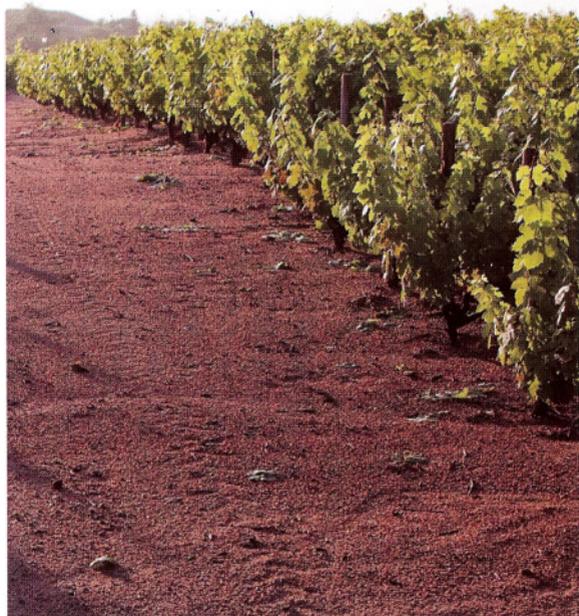


## VINIFICATION NON AUX DOGMES !

En mode vinification, c'est chacun pour soi. Mais respect pour tous. Pas de jugement, que des questions pour des réponses claires, car la priorité de tous reste la qualité du vin et sa fidélité au terroir. Claude-Emmanuelle Desvignes a essayé l'élevage en fûts entre 2001 et 2005, mais selon elle : "Cela standardise les vins ! On a fait le test sur le même vin en deux cuvées, celui qui avait le plus de terroir et le moins d'artifices était en cuve ciment". Claude-Emmanuelle représente les nombreuses femmes qui sont aujourd'hui à la tête d'exploitations et cumulent travaux de la vigne et du vin. Raphaël Chopin assemble ses régnés, moitié en thermovinification et moitié en vinification beaujolaise traditionnelle. En bio et dans leurs cuvées sans soufre, Fabien Chasselay, Paul-Henri Thillardon et Aurélien Grillet ont des convictions qu'ils remettent en cause chaque année, pour aller plus loin. Le gamay respire en grappes entières sous un chapeau grillé pour Mathieu Mélinand (Domaine des Marrans), Julien Duport et Richard Rottiers. Malgré leurs différences, un point important les rallie : tous pratiquent de longues macérations et ont allongé leurs élevages par rapport à la moyenne du vignoble.

## LES CRUS SUIVRE L'EXEMPLE BOURGUIGNON

Que représente la notion de cru en Beaujolais ? À cette question basique, ils répondent unanimement que c'est le terroir qui définit le cru. Les mots : homme, puissance, technique, et diversité géologique suivent. D'ailleurs, l'étude des sols commencée en 2008 est essentielle selon eux. "Certains sont tombés de haut en voyant de l'argile là où ils pensaient qu'il n'y en avait pas", lance un vigneron. "Quand on sait que Le Côte de Brouilly et le Brouilly sont séparés par une route, alors que la délimitation naturelle est l'arête granitique, on comprend l'importance du dossier", complète Julien Duport. "Cela va nous permettre de faire une nouvelle carte détaillée et juste des climats" affirme Fabien Chasselay. Le sujet leur tient à cœur, car ils se sentent collectivement responsables du futur de leurs appellations. Pourrait-on faire un cru blanc en Beaujolais ? "Oui, mais sur le Beaujolais Sud", annonce la majorité. Le chardonnay semble évident car les sols argilo-calcaires dominent ce secteur, mais aussi le nord. Au final, identifier les vins dans l'esprit du voisin bourguignon, avec des climats mentionnés sur les étiquettes, leur semble la voie à suivre. Individuellement, ils savent qu'ils doivent faire briller leurs crus par toutes les facettes du gamay. Le soleil déclinant, chacun repart vers son village, heureux comme vigneron en Beaujolais.



## CUVÉES PLACE À L'INNOVATION

Ils valorisent leurs crus en créant des cuvées où les terroirs sont mis en avant. Aurélien Grillet qui a la chance d'avoir de beaux secteurs sur Morgon revendique chaque climat. Et quand il n'y avait pas de nom de climat, ils l'ont inventé. Exemple : la cuvée des "Impénitents" que Claude-Emmanuelle Desvignes a créée avec son frère pour affirmer leur différence. "Tout s'appelait Pierreux autour de mes vignes alors j'ai créé *Eronnes*. Ce nom sonne bien, en français comme à l'international", explique Romain Jambon. Ou encore "Dernier Souffle" de Richard Rottiers pour ce moulin-à-vent qui touche... le cimetière. Et oui, les jeunes savent innover sans oublier l'appellation. Afin de se démarquer de leurs prédécesseurs, ils essaient de nouvelles cuvées via de nouveaux emballages avec une vision "marketée" du produit. Mathieu Mélinand a recréé une étiquette au visuel novateur qu'il décline en différentes couleurs suivant chaque cru. S'ils reconnaissent quelques erreurs (de jeunesse), ils en ont tiré les leçons. Paul-Henri Thillardon confesse être allé trop loin en prenant une bouteille languedocienne : "La bouteille doit identifier notre région", reconnaît-il avec du recul. De même : "le rosé en bouteilles bordelaises ne marche pas à l'export", avoue Richard. "C'est très important d'avoir une étiquette qui aille à chaque marché", clament-ils en chœur. La valorisation passe aussi par un maximum de vins vendus en bouteilles et des crus qui dépassent souvent les dix euros. La jeune génération a compris qu'elle devait enfin vivre de son travail, pas en survivre.



---

## CHÂTEAU THIVIN

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 47 53

**Côte-de-brouilly cuvée Zaccharie (9,50 €) - 16,5**

Actuellement en conversion en viticulture bio, le domaine signe ici un vin complexe, riche, avec une belle maturité et un potentiel de garde évident.

**Côte-de-brouilly La Chapelle (12,50 €) - 15**

**Côte-de-brouilly Clos Bertrand (9,50 €) - 15**

---