

LES CINQ DU VIN [HTTP://WWW.LES5DUVIN.COM/](http://www.les5duvin.com/)

LUNDI 18 AVRIL 2011 18 / 04 / AVR / 2011 00:00

[Ce sont de bons beaujolais qui sauveront le Beaujolais](#)



Je vais dire une énorme banalité, mais ce sont quand même les bons vins qui "sauveront" le Beaujolais.

Tout le monde et son cousin veulent "sauver" le Beaujolais, en ce moment, et c'est parfaitement louable. J'ai répondu présent à l'appel de Jacques Berthomeau pour aller dans cette belle région et échanger des points de vue avec certains de ses producteurs. Cela s'est passé il y a une semaine, à l'occasion d'une dégustation joliment appelée "La Beaujolaise" qui, le 11 avril a réuni producteurs et dégustateurs au Château de Ravatys, qui appartient à l'Institut Pasteur.

Pas très loin, au Château des Jacques, nous étions accueillis par quelques membres de l'association nommée Expression d'Origine. Autour de Guillaume de Castelnaud, notre hôte, il y avait aussi Claude Geoffroy, de Château Thivin, Dominique Piron et Edouard Labruyère. Nous y avons parlé, déjeuné et dégusté des vins de cette association qui regroupe une bonne partie de l'élite de la région. Les autres membres du Groupe Expression sont Audras (Clos de Haute Combe), Brun (Domaine des Terres Dorées), Chermette (Domaine du Vissoux), Chignard, Desvignes, Foillard, Janin et Lapierre (des domaines éponymes), Couderc (Domaine de la Roilette), Després (Domaine de la Madone) et Château de la Chaize.

De quoi veut-on "sauver" le Beaujolais? (*je mets le mot "sauver" entre guillemets car je le trouve assez inapproprié*). De l'extinction? Sûrement pas, car on n'en est pas là. Du déclin d'image et de ventes des dernières années, qui s'est accompagné par une situation assez dramatique dans le vignoble

et l'arrêt de bon nombre d'exploitations? Sûrement. Mais comment faire, et sommes-nous compétents pour aider toute une région dans une si vaste entreprise? La réponse à la première question est de commencer par mettre quelques idées sur la table. La réponse à la deuxième est: sûrement pas, en tout cas pas tout seuls, mais que les bonnes volontés peuvent toujours aider un peu et qu'il faut tenter des choses si on aime les vins de cette région, ce qui est mon cas.

Le but de cet article n'est pas d'énumérer les problèmes qui existent pour la région et ses vins. Chacun peut avoir son idée là-dessus et je préfère regarder du côté des signes encourageants qui peuvent montrer certaines voies qui, bien développées, portent de l'espoir.

D'abord il y a l'arrivée, depuis quelques années, d'un certain nombre d'investisseurs venant de la Bourgogne. Jadot, le pionnier, au Château de Jacques, puis la famille Henriot, avec l'achat de Château Poncié et ses 50 hectares à Fleurie, puis Louis Latour qui a repris la maison Henry Fessy. Il y a certainement d'autres exemples. Je pense aussi, et surtout, à tous ces producteurs qui font des vins magnifiques: les membres de Groupe Expression déjà cité, mais aussi le re-nommé Villa Ponciago (Henriot) et Yvon Metras, tous les deux à Fleurie, à Jean-Marc Burgaud à Morgon, au Château de Moulin à Vent, et à d'autres.

Puis il y a la progression du Beaujolais blanc, dont j'ai dégusté de très beaux exemples, et qui propose une diversification utile sous le nom Beaujolais. La ré-émergence des crus du Beaujolais est aussi un facteur important, bien que je pense qu'il serait préférable que ces crus portent le mot Beaujolais sur leur étiquette afin d'en faire bénéficier toute la région. Après tout, le cépage est le même et les producteurs le sont souvent aussi. Mais le salut du Beaujolais viendra avant tout d'une qualité plus largement retrouvée dans leurs vins, et peut-être surtout dans les vins des deux appellations de base: Beaujolais et Beaujolais Villages.

Justement, après ma réunion, j'ai dégusté, un peu par hasard, un de ces vins qui me donne de l'espoir pour toute la région. Le Beaujolais 2010 du Domaine Les Bruyères, sur la commune de Pommiers, est tout ce que j'aime dans un beaujolais rouge!

Cela commence par un nez qui respire les fruits rouges, avec un petit accent terrien de sous-bois et une sensation globale de fraîcheur qui donne très envie d'aller plus loin, si affinités. Et des affinités il y en a plein, car on découvre en bouche des sensations à la fois pleines et vivaces grâce à une belle texture et un fruité croquant. Il n'y a pas trace de bonbon anglais à l'horizon (*une chance, car j'ai toujours détesté ces trucs que nous appelons en Angleterre "boiled sweets" et non pas "French sweets"*). Pas plus de ces odeurs animales qui peuvent indiquer une propreté déficiente. Que du bonheur et de la gourmandise, ce qui fait qu'on le boit sans soif mais avec joie.

Il y a des leçons à tirer de ce genre de réussite, et de l'histoire qui l'accompagne et qui l'a fait naître. A l'âge de la retraite, Bernard Vachon et son épouse Anne-Dominique ont restauré avec passion et goût (et un investissement que j'imagine conséquent) une maison familiale sur la commune de Pommiers, près de Saint Lager. Cette ancienne ferme avait conservé quelques hectares de vigne qui étaient exploités par un fermier, Alain Joly. Comme bien d'autres jeunes vignerons, Alain Joly n'a pas résisté à la bourrasque économique qui sévit sur cette région viticole, mais Bernard Vachon a vu la possibilité d'utiliser ses connaissances et sauver les vignes du domaine, en le faisant travailler comme vigneron conseil. Le résultat est très probant, aussi bien pour le Beaujolais rouge que pour le rosé, et ils ont planté quelques hectares de blanc aussi.

Vachon, qui est Lyonnais, a éprouvé toutes les difficultés du monde à convaincre les restaurateurs de son quartier à référencer ses vins du Beaujolais, ce qui confirme la désaffection de cette ville pour les vins qui y trônaient autrefois. Pour le vendre plus facilement, il a même nommé sa cuvée de rosé "*Gamay Rosé*", le mot Beaujolais apparaissant en petites lettres sur l'étiquette. Mais le vin est un délice, tout comme son rouge.

De tout cela, je tire quelques conclusions qui peuvent servir de recommandations ou, du moins, de pistes de réflexion :

1) Il est très bon que des propriétaires reviennent sur leurs terres en Beaujolais et investissent. Tout comme l'arrivée d'investisseurs venant de plus loin, cela apporte des capitaux et des idées.

2) Il ne faut pas perdre l'acquis du savoir des ceux qui travaillent (bien) les vignes et les vins.

3) Il faut être créatif au niveau des vins proposés (la diversification vers les blancs, les rosés, les bulles) comme sur les étiquettes. Il ne faut pas hésiter à mettre en avant le cépage gamay. Ca l'aidera, à terme, à s'installer au niveau des références que sont le pinot noir ou le chardonnay.

Cet ensemble d'actions permettra de renouveler l'image des vins de la région. Pour ceux qui veulent de la "tradition" (*je ne sais pas trop ce que ce mot signifie*), il y en aura toujours, mais il faut proposer autre chose à ceux qui se sont détournés des vins du Beaujolais.

4) Il faut reconquérir la ville de Lyon pour qu'elle redevienne la vitrine qu'elle fût autrefois pour les vins de la région.

5) Parmi les qualités intrinsèques des vins du Beaujolais, dans un contexte où les niveaux d'alcool deviennent inconfortables dans beaucoup d'autres régions, je placerai très haut leur capacité désaltérante et leur faible degré en alcool.

Buvez du (bon) Beaujolais. Il y en a plein.

David Cobbold

David Cobbold
Connaitre et Apprécier
16 Rue Kléber
92130 Issy-les-Moulineaux
France
tel: (33) 01 45 54 50 43
mail: d.cobbold@orange.fr
blogs et sites web
www.morethanjustwine.blogspot.com
www.les5duvin.overblog.com
www.ececvino.com
www.connaîtreetapprécier.com