

EN GARDE, BEAUJOLAIS !

Méconnus, les beaujolais et beaujolais-villages « de garde » s'apprécient après cinq à sept ans en cave.

Texte Claudine Abitbol. Photo David Japy.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

1 - SÉLECTION PARCELLAIRE

Des vignes, vieilles pour certaines de 70 ans, qui offrent de petits rendements, suivi d'une sélection parcellaire pointue au service d'une cuvée fruitée, souple, soyeuse et pleine de charme. Ce beau travail met en lumière la montée en gamme souhaitée par les vignerons en appellation beaujolais-villages, qui mettent en avant les communes de provenance des raisins sur l'étiquette. **Domaine Nicolas Chemarin, beaujolais-villages, Les Vignes de Jeannot 2015, 10 € à la propriété.**

2 - ÉLEVAGE SUR LIE

Des vignes âgées (plus de 60 ans), offrant de petits rendements qualitatifs d'un raisin égrappé qui connaît une longue vinification (quinze jours), puis un élevage sur lie pendant neuf à dix mois pour gagner en arômes. En plus d'être bio à la vigne comme au chai, ce vin est naturel, c'est-à-dire sans soufre, ni collage, ni filtration. De la finesse, du fruit et de la souplesse, à associer à des foies et des gésiers de volaille. **Domaine Chasselay, La Platière 2015, beaujolais, 9 € à la propriété.**

3 - MACÉRATION LONGUE

Ce rouge de gamay provient des villages de Lancié, Régnié et Lantignié, sur des sols composés de calcaire et d'argile, émaillés

de filons sablonneux granitiques. Vinifié dans la cuverie de Combe aux Jacques, ce vin est assemblé à des jus sélectionnés provenant d'autres vignerons. Leur longue macération offre un vin structuré, frais et parfumé (notes éclatantes de cerises burlat). Parfait avec de la charcuterie, des plats italiens et des viandes blanches. **Louis Jadot, Combe aux Jacques 2015, beaujolais-villages, 9,30 €.**

4 - EN FOUTRE DE CHÊNE

Un fruit rouge rafraîchissant, finement toasté, pour ce beaujolais « supérieur » (mention reconnue mais peu usitée) issu d'un rendement très maîtrisé d'une vigne âgée (50 ans et plus), raisonnée (Terra Vitis) et récoltée à bonne maturité. S'ensuit une macération longue et une extraction naturelle sans levures externes. Chose rare, élevage deux ans en foudre de chêne dans une cave voûtée du XVIII^e siècle. Pour accompagner du poisson grillé, une viande rouge ou blanche au barbecue. **Château de Vaurenard, beaujolais supérieur, cuvée Baron de Richemont 2011, 7,95 € à la propriété.**

5 - VENDANGÉ À MATURITÉ

Avec un poisson de rivière ou du fromage, ce beaujolais blanc, 100 % chardonnay, long et charnu, offre une concentration d'arômes pâtisseries. Jean-Paul Brun tra-

vaille la vigne et le terroir sous le signe de l'écologie. Les sols sont labourés à l'ancienne, le cuivre et le soufre remplacent les produits chimiques dans la vigne. Le raisin est vendangé à point, manuellement, puis fermente sous l'effet des seules levures indigènes. **Domaine des Terres Dorées, beaujolais blanc, 10,50 €.**

6 - INSPIRATION BOURGUIGNONNE

Un gamay pulpeux, aux notes de fraises cuites finement épicées, élevé douze mois en barrique dont 20 % de fûts neufs. Une sélection d'un terroir à mi-coteau, un égrappage à 80 % (on retire la rafle astringente), puis une macération pendant deux semaines sans trop d'extraction inscrivent ce rouge concentré dans une inspiration bourguignonne type côte-de-nuits. Avec un bœuf bourguignon. **Jean Bererd et fils, Madone 2015, beaujolais-villages, 9 € à la propriété.**

7 - VIGNERON D'AVENIR

Rendements ultra-maîtrisés, pour une vigne exceptionnelle du beau village vigneron de Lantignié, vendangée par Frédéric Berne en caissettes, puis élevée en fût bourguignon. Un vin bio non levuré et non filtré, doté d'une robe grenat aux reflets violacés, avec une finale réglissée. Un vin structuré à souhait, idéal avec des œufs

meurette, un bourguignon, des tripes... **Château Vergers, beaujolais-villages, Terroir de Lantignié 2015, 12,50 € à la propriété.**

8 - VINIFICATION NATURELLE

Depuis le XVII^e siècle, les vignes familiales sont implantées dans ce secteur des pierres dorées, au sud du Beaujolais, pays réputé pour la qualité de son terroir (en attente d'une reconnaissance de l'unité géographique « Pierres dorées »). Un vin fruité, souple et concentré, très velouté, grâce à un raisin sain, récolté à maturité et vinifié le plus naturellement possible. Idéal avec des produits tripiers (joue, queue, rognon, foie...). **Pierre-Marie Chermette, Domaine du Vissoux, Les Griottes 2015, beaujolais, 7,50 €.**

9 - ÉDITION LIMITÉE

Une cuvée produite à 6000 exemplaires seulement, à partir de vignes fermentées longuement (dix-huit à vingt-cinq jours), suivi d'un pressurage doux. Il en résulte un vin fruité, soyeux, avec des notes fumées-toastées dues à l'élevage partiel en fût, bien équilibré, prêt à être dégusté avec un poisson au four, un plateau de fromages ou une grillade de veau. **Quintessence du Gamay, beaujolais-villages 2011, 14 €, à la propriété.**