

# BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

ÉVÈNEMENT

## POUILLY-FUISSÉ DES PREMIERS CRUS POUR L'HISTOIRE !

RENCONTRE

**Domaine Trapet**  
Le travail en famille

GUIDE D'ACHAT

*Gevrey-Chambertin  
2017-2018*

*Bourgognes 2018*

## CAHIER SPÉCIAL BEAUJOLAIS

- Dégustation : Beaujolais et Beaujolais-Villages 2019, un grand millésime de plus !
- Domaine culte : Louis-Claude Desvignes et la cuvée les Impénitents
- Rencontre : Le Château de Poncié change de mains



BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS-VILLAGES 2019

# Encore une très belle année !

*En dépit des aléas climatiques, gel et grêle, qui ont touché une partie du vignoble, le secteur des beaujolais et des beaujolais-villages a produit de très beaux vins en 2019. Et ce, dans les trois couleurs...*

**E**t une grande année de plus ! Après des 2015 « historiques », monstres de maturité et de concentration, des 2016 plus classiques mais d'un excellent niveau, des 2017 exceptionnels et des 2018 (en rouge uniquement) sur le fruit et particulièrement charmeurs, 2019 a produit une nouvelle fois son lot de superbes bouteilles dans la région des beaujolais et des beaujolais-villages, encore mésestimée des amateurs.

Si l'étendue du vignoble, du sud de la Saône-et-Loire aux quasi-limites de la banlieue lyonnaise, oblige à dessiner quelques nuances, concernant notamment le profil des vins, le constat s'impose d'un nouveau beau millésime. Les importants pourcentages de réussite enregistrés lors de notre sélection montrent aussi que le Beaujolais d'aujourd'hui n'est plus celui d'hier. Le niveau monte, et pas seulement à cause du réchauffement climatique qui permet de produire des vins plus mûrs.

« 2019 est une belle année classique, les vins présentent de bons équilibres, un

fruité net, précis et une structure assez souple, qui évoque un peu 2016 », affirme Frédéric Berne, vigneron à Lantignié. Le village, au nord du vignoble et à proximité des crus, a été épargné par les aléas climatiques. « Les coteaux bien ventilés n'ont pas gelé, et nous n'avons pas subi d'orage de grêle. La vendange était saine et les volumes quasiment normaux -35 hl/ha au domaine-, contrairement à 2017 où j'avais perdu 80% de ma récolte », poursuit le jeune vigneron. Tout le monde, loin de là, n'a pourtant pas eu la chance de passer « à travers les gouttes ». Dans certains secteurs, le gel a fait de gros dégâts, et fortement réduit la production. Au domaine des Pampres d'Or, près de l'Arbresle, tout au sud de la région, Bénédicte et Julien Perras évoquent « une année compliquée ». « Ce secteur est sensible aux gelées de printemps. Nous avons connu les 14, 15 et 16 avril un épisode dévastateur, comme en 2017. Et il a gelé à nouveau au début du mois de mai. Heureusement, l'orage de grêle du 18 août n'a pas eu trop de consé-

quences », expliquent le frère et la sœur. À Corcelles-en-Beaujolais, 50 kms plus au nord, le vignoble de 9 hectares de Richard Jambon a lui aussi été touché : « Le gel d'avril a fait des dégâts et derrière, nous avons connu une période de sécheresse ». Les quelques pluies du mois d'août ont heureusement sauvé la récolte. « Il tombait 7 à 9 mm toutes les trois semaines. En 2020, nous n'avons pas eu cette chance », se souvient Richard Jambon. Les beaujolais et beaujolais-villages rouges réussis conjuguent maturité et fraîcheur du fruit. Ils se conserveront sans problème plusieurs années. Les rosés se révèlent aussi d'un bon niveau et les blancs se montrent précis et équilibrés ; ce n'était pas le cas des 2018, souvent marqués par la dilution. Cerise sur le gâteau : les prix au domaine, angéliques, qui font des bons beaujolais le meilleur rapport qualité/prix de toute la France.

Textes : **Jean-Philippe Chapelon**  
Photographies : **Thierry Gaudillère**

## Promouvoir les terroirs

Il n'y a pas d'alternative ! S'ils veulent tirer leur épingle du jeu, ou tout simplement survivre, les vignerons du secteur des beaujolais et beaujolais-villages n'ont d'autre solution que de produire des vins de qualité. Sous l'impulsion d'une génération de trentenaires entreprenants, le vignoble a entamé sa mue. Les sols sont de plus en plus souvent travaillés, les rendements mieux contrôlés, la vinification des rouges et leur élevage ont été allongés. Les fondamentaux pour produire de grands vins sont désormais en place, sur fond de mise en valeur des terroirs et de revendication des parcelles. Le mouvement est parti de Lantignié, dont l'asso-

ciation « Vignerons et Terroirs » présidée par Frédéric Berne travaille avec l'ODG à la reconnaissance des vins du village. « On ne cherche pas forcément une promotion en cru, d'ailleurs, les Lantignié sont vendus en moyenne au négoce plus cher que les crus, mais on veut expliquer nos terroirs », affirme F. Berne, infatigable prosélyte des « villages » de qualité. « J'essaie de motiver les gens partout dans le vignoble, avec l'espoir de révéler la face cachée du Beaujolais. A Blacé, les vignerons sont en train de se fédérer pour promouvoir leurs 14 terroirs différents... » Il y a urgence ; en 20 ans, le nombre d'exploitations a chuté de 4 000 à 1 700.

## REPÈRES

(sources douanes - Inter Beaujolais).

Récolte 2019

Beaujolais rouges : 120 000 hl  
sur 3 990 hectares (ha).

Beaujolais rosés : 10 300 hl  
sur 360 ha.

Beaujolais blancs : 7 800 hl  
sur 300 ha.

Beaujolais-villages rouges : 125 000 hl  
sur 3 500 ha.

Beaujolais-villages rosés : 2 800 hl  
sur 70 ha.

Beaujolais-villages blancs : 3 700 hl  
sur 110 ha.



# APPELLATIONS





*Le village de Lantignié.*



# BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS-VILLAGES, ROUGES, BLANCS ET ROSÉS 2019

## RÉSULTATS

### DE NETS PROGRÈS EN BLANCS !

La dégustation des Beaujolais et Beaujolais-Villages 2019 met une fois de plus en avant la primauté des rouges ; ils représentent plus de 95% de la production dans ces deux AOC et les millésimes chauds qui se succèdent conviennent bien au gamay, mieux sans doute d'ailleurs qu'au pinot noir. On sent que des efforts importants sont faits dans la région des Pierres Dorées, celle des Beaujolais. Quant aux Beaujolais-Villages, ils restent sur une base solide, proche de 70% de vins sélectionnés. En rouge, 2019 est un millésime « solaire », chaud, mais moins que 2018 et les 2019 affichent un style un peu plus classique. Un peu... Un enseignement important de cette dégustation concerne les blancs qui affichent une belle homogénéité après un millésime 2018 difficile. Le Beaujolais n'avait plus la culture du vin blanc et il est clairement en train de la retrouver, avec même désormais quelques cuvées de haut niveau.

Ce monde des appellations régionales tellement déstabilisé par des années de crise nous

semble rester encore très fragile avec différentes catégories de domaines, les vigneron anciens ou récents à succès qui vendent tout ou presque en bouteille, ceux qui se lancent plein d'espoir (il y a plusieurs nouveaux dans ce guide d'achat) et ceux qui présentent ou pas leurs vins en fonction de la demande du moment. Le tout dans un contexte économique global qui n'arrange rien. Toujours est-il qu'il s'agit également d'AOC dans lesquelles vous trouverez des pépites à moins de 15 et souvent même de 10 € la bouteille.

**Beaujolais rouge : 53 vins présentés  
40 sélectionnés - 75,5% de réussite.**

**Beaujolais blanc : 45 vins présentés  
26 sélectionnés - 58% de réussite.**

**Beaujolais rosé : 27 vins présentés  
15 sélectionnés - 60% de réussite.**

**Beaujolais-villages rouge :  
91 vins présentés - 63 sélectionnés  
69% de réussite.**

**Beaujolais-villages blanc :  
32 vins présentés - 21 sélectionnés  
65,5% de réussite.**

**Beaujolais-villages rosé :  
23 vins présentés - 10 sélectionnés  
43,5% de réussite.**

### NOTATION SUR 20

**18 à 20 :** vin hors normes

**15,5 à 17,5 :** vin exceptionnel

**14,5 et 15 :** très bon vin

**@ :** L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier).

**🌿 :** Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

### LES PRIX

Fourchette de prix TTC départ cave.  
De 5 à 20 €.

#### DOMAINE DE BALUCE @

69620 Bagnols - Tél. 06 83 88 26 28

**Beaujolais rosé Tradition (6 €) - 14,5**

#### DOMAINE BERGERON

69840 Emeringes en Beaujolais - Tél. 04 74 04 41 19

**Beaujolais-villages rouge**

**Château du Chaylard (13,80 €) - 18**

Il n'y aura que 1 800 bouteilles de cette cuvée magistrale, à la robe soutenue, aux arômes riches, élégants, précis de fruits noirs « sucrés », de violettes... Le vin est puissant, onctueux, charnu, tout en conservant un bel équilibre et beaucoup de pureté.

**Beaujolais-villages rouge**

**vieilles vignes (7 €) - 17**

Des vignes de près de 60 ans bien menées (comme toujours...) par les frères Bergeron ont donné cet excellent beaujolais-villages coloré, aux arômes riches, frais de fruits noirs. Bouche opulente, charnue, veloutée et harmonieuse.

**Beaujolais Emeringes rouge (7,60 €) - 16,5**

Issue d'un terroir pentu exposé plein sud, cette cuvée révèle une robe « noire », des arômes généreux, précis, de cerises noires, de myrtilles... Le vin est concentré, charnu, velouté, harmonieux, avec une belle finale poivrée.

**Beaujolais Emeringes rosé (7,50 €) - 15,5**

Robe abricot, brillante. Arômes frais de fruits rouges, avec une note florale. Le vin est fruité à souhait, dynamique, juteux, tout simplement délicieux.

**Beaujolais Emeringes blanc (8,30 €) - 14,5**

#### DOMAINE BÉROUJON

69460 Salles-Arbuissonnas - Tél. 04 74 67 58 43

**Beaujolais-villages rouge (6 €) - 16**

Arômes expressifs, précis, de fruits noirs et d'épices. Le vin est charnu, velouté, gourmand, déjà délicieux à déguster.

**Beaujolais-villages blanc (7 €) - 15,5**

Arômes « solaires » de fruits jaunes : pêches, abricots... Le vin a de la matière, de la chair, du fruit, le tout avec un bon équilibre.

#### DOMAINE DE BOISCHAMPT

69840 Jullié - Tél. 06 98 15 66 68

**Beaujolais-villages blanc (9,90 €) - 15,5**

Un domaine qui monte... Illustration avec ce vin d'une grande pureté aromatique, avec une bouche dense, juteuse, croquante et bien équilibrée.

#### NICOLAS BOUDEAU

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 13 85

**Beaujolais-villages rouge**

**Vernay Esprit Nature (7,50 €) - 15**

#### DOMAINE J. BOULON

69220 Corcelles-en-Beaujolais - Tél. 04 74 66 47 94

**Beaujolais supérieur rouge**

**vieilles vignes (6 €) - 15**

**Beaujolais rouge (5 €) - 15**

**Beaujolais rosé (5 €) - 15**

**Beaujolais blanc (6 €) - 14,5**

#### BOURDON ET FILS

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 81 44

**Beaujolais-villages blanc (8,50 €) - 15,5**

Des vigneron du Mâconnais qui transportent un peu plus au sud leur savoir-faire, avec ce vin aux arômes précis de fruits jaunes, à la bouche grasse, fruitée et gourmande.

#### DOMAINE LES CAPRÉOLES 🌿

69430 Régnié-Durette - Tél. 04 74 65 57 83

**Beaujolais Lantignié rouge**

**l'Amourgardise (10,50 €) - 17**

Cédric Lecareux a produit 10 000 bouteilles de cette belle cuvée à la robe violacée, aux arômes concentrés de cerises, de myrtilles... Bouche bien équilibrée entre la richesse, la matière et un fruité juteux, frais.



Denis Garnier et Fabienne Vilain.

### CHÂTEAU DE CHAMP-RENARD

#### Entre innovation et tradition

Denis Garnier et Fabienne Vilain, un couple de Lyonnais, ont racheté à Noël 2014 ce vieux château du XIII<sup>e</sup> dont les origines viticoles remontent au milieu du XVIII<sup>e</sup>. Le domaine compte 7,5 hectares de vignes tout autour du château, dont la moitié est encore confiée en métayage (à mi-fruit). Des investissements importants ont déjà été réalisés dans le vignoble (2,5 hectares ont été restructurés en vignes larges de chardonnay et de gamaret) et dans la cuverie, pour pouvoir vinifier dans de bonnes conditions. À la vigne, la politique est d'aller vers une viticulture de plus en plus respectueuse de l'environnement. En cuverie, Denis Garnier progresse de millésime en millésime en s'efforçant de trouver un équilibre entre innovation et tradition ; ainsi, les 2020 ont été intégralement vinifiés sans soufre, en rouge comme en blanc. Les élevages sont soignés, avec le recours partiel au fût de chêne pour quelques cuvées. Bref, pour être clair, ces néo-vignerons travaillent déjà très bien et tout porte à croire que leur niveau ne va pas baisser au cours des prochaines années. Un projet œnotouristique est également dans les tuyaux et des visites historiques du château agrémentées de dégustations sont même déjà proposées sur rendez-vous (contact@chateaudechamprenard.com).

69460 Blacé - Tél. 06 14 13 51 77

#### Beaujolais-villages rouge cuvée 1787 (11,40 €) - 17,5

Début en fanfare dans nos sélections pour ce château repris récemment. Cette cuvée à l'évidence très ambitieuse révèle un nez superbe, envoûtant, de mûres, de violettes, d'épices... Le vin est riche, pur, juteux, fin, long, racé et harmonieux.

#### Beaujolais-villages rouge Le vin de ma mémé (sans sulfites ajoutés - 12,50 €) - 15,5

Voilà un vin « nature » réussi, précis, pur, qui respecte le fruit, le tout avec une belle chair, de la gourmandise et un bon équilibre.

### CHÂTEAU DE PRAVINS

69460 Blacé - Tél. 06 14 44 12 97



#### MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

#### Beaujolais Blacé rouge L'Argile Ardente (13 €) - 18,5

La valeur n'attend pas le nombre des années, puisque les vignes des deux cuvées d'argile ardente n'ont que... 10 ans. Vinifiée et élevée en cuves, cette cuvée révèle une robe intense, des arômes doux de fruits noirs, de fleurs... Le vin est opulent, enrobé, tendre, avec un fruité « sucré » et une superbe longueur.



#### MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

#### Beaujolais Blacé rouge L'Argile Ardente n°2 (13 €) - 18,5

Elevage de 9 mois en fûts de chêne, avec beaucoup de soin et de maîtrise, pour cette Argile Ardente n°2, aux arômes sensuels de cerises, de violettes, enrobés par de fines notes réglissées... Quelle saveur en bouche ! Un fruité charnu, opulent, des tanins soyeux, « sucrés », une note grillée et un superbe équilibre.

#### Beaujolais-villages blanc La Source Altera - 15

### CHÂTEAU DE RAOUSSET

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 69 17 28

#### Beaujolais-villages blanc

#### Marquise de Robien (8,50 €) - 16,5

Robe dorée, brillante. Arômes doux de fleurs, avec une pointe vanillée. En bouche, on croque les fruits blancs (pêche, poire), avec gourmandise et un bon équilibre.

### CHÂTEAU DES RAVATYS

69220 Saint-Lager - Tél. 04 74 66 80 35

#### Beaujolais rosé Air de Rose (8 €) - 15

### DOMAINE €. CHATELUS

69620 Val d'Oingt - Tél. 04 74 71 24 78

#### Beaujolais blanc (7 €) - 15,5

Rapport qualité-prix parfait pour ce beaujolais aux arômes de fruits jaunes... Fruité juteux en bouche, avec des saveurs de pêches et une finale saline, tonique.

#### Beaujolais rouge Terroir (6,50 €) - 14,5

### CHÂTEAU THIVIN

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 47 53



#### MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

#### Beaujolais blanc Clos de Rochebonne - 19

« Un meusault », lance un dégustateur impressionné. Et il y a de quoi ! Les vignes prennent peu à peu de l'âge sur ce beau terroir argilo-calcaire d'altitude (plus de 400 mètres) du sud Beaujolais, à Theizé. Arômes mûrs fins, précis, de pêches blanches, de fleurs... Bouche sublime, grasse, opulente, avec un fruité omniprésent, juteux, la longueur et l'harmonie.

#### Beaujolais-villages rosé (7,90 €) - 15,5

Robe aux nuances litchi. Arômes fins, frais, de pêches, d'abricots... Bouche agréable, fruitée à souhait, gourmande, avec du corps. Un rosé de repas !

### DOMAINES CHERMETTE

69620 Saint-Vérand - Tél. 04 74 71 79 42

#### Beaujolais rouge Coeur de Vendange (10,10 €) - 18

Le domaine tourne de nouveau à plein régime avec des commandes techniques Pierre-Marie et son fils Jean-Etienne. Issue de vignes de 100 à 120 ans, cette sublime cuvée exprime des arômes riches, nobles, de cerises, de myrtilles, de violettes, de roses, enrobés de délicates notes boisées... Bouche opulente, velouté, charnu, longue et raffinée.

#### Beaujolais rouge

#### Origine les vieilles vignes (8,30 €) - 17,5

Le domaine a produit 40 000 bouteilles de cette magnifique cuvée à la robe soutenue, aux arômes précis de fruits noirs, de fleurs... Le vin est plein, juteux, cerisé, frais et harmonieux. Superbe.

#### Beaujolais rouge Griottes (7 €) - 14,5

#### Beaujolais blanc Collonge (9,60 €) - 14,5

### RAPHAËL CHOPIN

69430 Lantignié - Tél. 06 22 08 59 09

#### Beaujolais Lantignié rouge

#### La Savoye (11 €) - 16,5

Robe intense. Arômes éclatants de pureté : fruits noirs, pivoines, épices... Le vin est juteux, avec du corps, un fruité croquant et un bel équilibre.

#### Beaujolais rouge Funambule (10 €) - 16

Vinifier sans soufre nécessite sans doute des talents de... funambule, mais R. Chopin connaît son métier ! Illustration avec ce beaujolais juteux, riche, aux saveurs fraîches de fruits noirs bien mûrs.

### DOMAINE DE COLETTE

69430 Lantignié - Tél. 04 74 69 25 73

#### Beaujolais-villages rosé

#### Gamay Thérapy (7,30 €) - 16

Nez expressif de fruits rouges : framboises, fraises... Le vin est très agréable, plein de fruit, juteux et frais. On ne demande rien d'autre à un bon rosé !

#### Beaujolais-villages rouge

#### Coteaux de Colette (9,10 €) - 14,5