

BEAUJOLAIS

Le second souffle du moulin-à-vent

Le seigneur des crus locaux lorgne vers le cousin bourguignon. Renouant avec son passé prestigieux grâce à de jeunes vigneron et à de nouveaux investisseurs.

Un vent nouveau souffle sur le moulin : en moins de dix ans, la moitié du vignoble, dans le plus bourguignon des crus du Beaujolais, a changé de mains. Dans le sillage de la maison Louis Jadot, précurseur en 1996 (Château des Jacques), les négociants de Beaune se pressent dans le courant d'air de Chénas et de Romanèche-Thorins : Louis Latour (2008), Louis Bouillot (2013) et Albert Bichot, en 2014 (Domaine de Rochebrun, une pépite à l'épicentre du terroir éponyme). Sans parler des particuliers, dont le dernier en date s'appelle François d'Haene, champion du monde d'ultra-trail.

Une cote qui égalait celle d'un pommard

Le potentiel de ce terroir granitique veiné de manganèse, 600 hectares couverts de sable rose provenant de la désagrégation de la roche, est bien connu : dans la brise de sud-ouest desséchante, ses gamays noirs à jus blanc produisaient, dans les années 1930, un vin dont la cote égalait celle d'un pommard. « Je me souviens d'avoir bu dans des

dégustations à l'aveugle des moulin-à-vent des années 1950-1960 qui n'avaient rien à envier aux grands crus. C'était confondant », assure Thibault Liger-Belair, vigneron à Nuits-Saint-Georges, et acquéreur depuis 2009 de 14 hectares. Ses plus jeunes vignes ont 65 ans (l'âge moyen de ce vignoble) et les plus vieilles... 143 ans ! Plantées en 1872, d'après le registre qu'il a retrouvé, « elles étaient déjà bien âgées quand j'étais jeune », lui a glissé le vendeur, un brave monsieur à la retraite qui espérait le dissuader d'acheter ces parcelles préphylloxériques bonnes à arracher. Leurs raisins rescapés, foulés au pied, fermentés en foudre, sont choyés pour une cuvée confidentielle

OÙ SE RESTAURER ET DORMIR ?

Attendez-vous à la bonne franquette chez le triple étoilé de Vonnas, Georges Blanc (Rouge & blanc, à Romanèche-Thorins, 03-85-35-51-70, avec des chambres confortables aux Maritonnas, www.lespritblanc.com), au bien-nommé 14 Février, à Saint-Amour (cuisine franco-japonaise, 03-85-37-11-45), ou encore chez Bobosse (charcutailles de l'un des plus fameux salaisoniers, à Saint-Jean-d'Ardières, 04-74-66-52-81). Sans oublier le château-hôtel de Bagnols, où la carte se fait gastronomique pour accompagner les chambres 5 étoiles (www.chateaubagnols.com), comme aux Terrasses, à Tournus, où le chef, Jean-Michel Carette, cuisine à l'image de son hôtel : frais, enlevé et moderne (www.aux-terrasses.com). On pourra aussi dormir à Romanèche-Thorins, dans les chambres d'hôte du charmant Château des Gimarets (www.chateaudesgimarets.fr/gite).



BIO Richard Rottiers, promoteur d'un beaujolais décomplexé, hors mode, avec un gamay produit sur le fruit.

de 400 magnums à 70 € pièce (les Vignes centenaires). Divin...

Contrairement à Thibault Liger-Belair, les investisseurs commencent en général par replanter des vignes pour donner du sang neuf, et par les palisser

pour remplacer progressivement les gobelets difficiles à cultiver sans désherbant. Un mal pour un bien... Après des décennies de culture intensive et de vinification sommaire pour abreuver les marchés d'un jus rêche et pisseux, le cru

retrouve sa fierté. Le vent a tourné. Mais le moulin se retrouve tiraillé entre sa parentèle beaujolaise et son cousin bourguignon.

Les nouveaux venus copient de plus en plus la vinification du pinot noir, en égrappant en partie les raisins pour se débarrasser des arômes herbacés, en allongeant le temps de macération, en prolongeant les élevages dans le bois. Le vin y gagne en finesse et en volume. Ou il y perd en personnalité, selon les points de vue.

Il y a ceux, comme Jean-Jacques Parinet, acquéreur, en 2011, du Château du Moulin-à-Vent et de ses 37 hectares, qui ne veulent pas en-

tendre parler du « beaujo ». Le (gros) mot n'est pas une seule fois mentionné sur ses étiquettes. Il regarde résolument vers Beaune, s'attachant à séparer les parcelles et à élever des vins pour la garde, douze mois en fûts. « Il faut valoriser ce cru indépendamment de son appellation régionale, qui le tire vers le bas. Comme un côte-rôtie : qui songe à l'associer à un côtes-du-rhône ? » s'interroge-t-il, envieux.

« C'est tellement bon quand c'est bien fait... » Inversement, de l'autre côté de la route, au domaine du Petit Chêne, qu'ils ont repris en 2012 et rebaptisé le Nid, les Lardet, originaires de Sevelinges, non loin de là, chérissent leurs racines et souhaitent redorer le blason écorné de leur région : « On veut produire du moulin-à-vent à l'ADN local, frais et fruité, gouléant », soutient Delphine, la fille aînée, 35 ans. La PME familiale, Énergie Métal, spécialisée en tôlerie-chaudronnerie, fournit depuis longtemps du matériel de cuverie aux vignerons (Cave de Tain-l'Hermitage, Yves Cuilleron...). L'entrepreneur rêvait de passer de l'autre côté du miroir : un projet fédérateur qui a ramené « au nid » tous les



oiseaux (ses trois enfants jusque-là dispersés à l'étranger). Typiquement, le domaine de 6 hectares, comme celui de Jean-Jacques Parinet, vendait toute sa production en vrac (l'embouteillage à la propriété ne représente encore que 40 % du volume total). Les Lardet ont immédiatement tiré 5 000 bouteilles et trois cuvées de leur premier millésime, avec l'aide de Thierry Janin. Métyer depuis vingt ans, le frère d'Eric (vigneron phare de l'appellation) connaît parfaitement ses jolis terroirs de la Rochelle et de Rochebrun. « Quand je me suis installé, en 2007, raconte Richard Rottiers, 38 ans, j'avais honte de parler du beaujolais, je me cachais derrière le cru. Je refusais de faire du village. Et puis j'en ai eu marre d'alimenter cette réputation injuste. J'ai repris une parcelle dont je suis très fier. C'est tellement bon, le beaujolais, quand c'est bien fait, fruité et minéral. » Pour lui, cela signifie « en bio ».

Toujours les premiers à vendanger

Agacé par la mode bourguignonne, le vigneron marginal, un poil provoc (sa cuvée Dernier souffle, derrière le cimetière...), continue de faire macérer des grappes entières, à l'ancienne, pour produire du gamay sur le fruit, typique : « On n'a jamais de problème de maturité à Moulin-à-Vent : on est toujours les premiers à vendanger. Dans ces conditions, la rafle n'apporte que des tanins et de la structure. » Il aime flirter avec les limites, « comme le Beaujolais, partagé entre le Massif central et la Bourgogne, entre le granite et le calcaire. C'est la clef de la complexité ». Ses vins transparents expriment la

LA SÉLECTION DE L'EXPRESS

Château du Moulin-à-Vent
Couvent des Thorins 2013 13,20 €
Croix des Vépillats 2013 27 €
La Rochelle 2013 31,50 €
www.chateaudumoulinavent.com
03-85-35-50-68

Domaines Piron
Vieilles vignes 2013 15 €
www.domaines-piron.fr
04-74-69-10-20

Richard Rottiers
Moulin-à-vent 2014 13 €
Dernier souffle 2014 15 €
Champ de cour 2013 17 €
www.domainerichardrottiers.com
03-85-35-22-36

Domaine Paul Janin (Eric Janin)
Les Vignes du Tremblay 2013 13 €
Clos du Tremblay 2013 18 €
www.domaine-paul-janin.fr
03-85-35-52-80

Le Nid
Moulin-à-vent tradition 2014 12 €
La Rochelle 2013 14 €
Rochebrun 2013 15 €
www.lenid.fr

Thibault Liger-Belair
Les Rouchaux 2013 18 €
La Roche 2013 25 €
www.thibaultligerbelair.com

Domaine Thillardon
Moulin-à-vent 2014 18 €
paul-henri.t@hotmail.fr

Domaine de Rochebrun
Moulin-à-vent 2014 21 €
Rochebrun 2013 40 €
www.albert-bichot.com

cerise et le poivre blanc, ou la griotte à l'eau-de-vie pour Champ de cour, un terroir plus gras, avec un peu d'argile, source de rondeur. Dans le Beaujolais, la roue (du moulin) tourne. ● L. De.