



CIRCUIT 1

## Tentations en **BEAUJOLAIS**

Des primeurs du Sud aux dix crus remarquables du Nord, le Beaujolais demeure une terre de contrastes. À découvrir en suivant sa toute nouvelle Route des vins.

**P**etit bout de France universellement connu pour son vin nouveau, célébré aux quatre coins du globe le troisième jeudi de novembre, le Beaujolais s'est offert, ce printemps, une nouvelle route. De Fleurie en Morgon, de Saint-Amour en Moulin-à-Vent, de Brouilly en Juliéas, la Route des vins du Beaujolais est un itinéraire gouleyant à souhait qui serpente sur 140 kilomètres de Chânes, au sud de Mâcon, jusqu'aux portes de Lyon. Véritable fil conducteur entre les principaux lieux d'attractions touristiques du vignoble, elle traverse 36 communes et guide le visiteur dans sa découverte du terroir.

Au départ de Lyon, la route sillonne le Pays des Pierres dorées, en référence à cette pierre ocre omniprésente dans le bâti des 33 villages tra-

versés. Première étape à Oingt, petite cité médiévale labellisée « plus beau village de France », située à une trentaine de kilomètres de Lyon. La commune offre un panorama exceptionnel sur la vallée de l'Azergues, paysage aux faux airs de Toscane qui donne naissance à des vins gourmands et généreux à déguster sur la place du village, entre le lavoir et l'église.

En suivant la route vers le Nord, le paysage change : les pentes se font plus abruptes et les coteaux plus serrés. C'est dans ce territoire de 5 250 hectares, où bat le cœur du vignoble beaujolais, que sont nés les beaujolais-villages, vins frais et pimpants, élégants et malicieux. De Denicé à Montmelas, de Charentay à Quincié, de Lantignié à Lancié ou Emeringues, de châteaux de contes de fées en maisons bourgeoises cossues, ...

### LES CONSEILS DE...

#### **PIERRE SAVIGNAC**, sommelier au château de Bagnols

**Accord mets/vins :** en apéritif un pouilly fuissé « les reisses » 2007 domaine R. Denogent. Ensuite, sur des asperges vertes, jambon ibérique et glace d'avocats, je propose un macon-verzé 2006 de O. Leflaive puis un morgon 2005 de M. Lapière accordé avec un ris de veau de lait, jeunes légumes et poussière de laurier. En dessert, un mocon clessé « cuvée bo-

trytis » 2001 de J. Thévenet accordé avec des fraises du moment, crème de basilic et huile d'olive vanillée.

**Le vin de l'été :** un rully 1<sup>er</sup> cru « Rabource » 2005 de O. Leflaive.

**L'incontournable :** un moulin à vent vieilles vignes 2007 de domaine Pascal-Suisse.

Château de Bagnols à Bagnols dans le Beaujolais (04 74 71 40 00)

### À TABLE

#### **La Poularde à la Chapelle-de-Guinchay**

À la limite du Mâconnais et du Beaujolais, faites la route buissonnière et arrêtez-vous à La Poularde. Cet ancien bistrot de gare, étoilé au Michelin depuis l'an dernier, propose une cuisine gastronomique orientée terroir, bien exécutée et généreuse, et un mariage mets-vins des plus réussis célébré par Olivier Muguet, jeune chef de 39 ans. Son plus : une carte des vins pointue qui met les beaujolais à l'honneur, mais également de somptueux vins de la Vallée du Rhône et des bourgognes non moins exceptionnels. Menu à partir de 20 euros.

**La Poularde :** place de la Gare à La Chapelle-de-Guinchay (03.85.36.72.41).

### DORMIR

#### **Le Clos des Garands à Fleurie**

Sur les hauteurs de Fleurie, le Clos des Garands est l'un des rares domaines du beaujolais tenus par une femme. Depuis 2004, c'est en effet Audrey Charton, jeune viticultrice de charme, qui préside aux destinées de la propriété familiale composée de 6,17 hectares de vignes d'un



seul tenant. Sur cette côte très sableuse qui donne finesse et subtilité aux vins, son fleurie Vieilles Vignes, issu de ceps de quatre-vingts ans, est un vin grenat profond aux subtils parfums de clou de girofle, d'iris et de pivoine. À déguster sans modération avant de profiter de l'une des quatre chambres d'hôtes aménagées dans la bâtisse principale. À partir de 88 euros la nuit, petits-déjeuners compris. Dégustation : 5 euros.

**Le Clos des Garands à Fleurie** (04.74.69.81.06).