

# Les crus enchanteurs du Beaujolais

Le beaujolais nouveau arrive cette semaine. L'occasion d'une balade à travers moulin-à-vent, chiroubles, juliénas et autres crus d'une appellation prodigue en vins de qualité à prix doux



Hervé Hugues-Hémiphères

Les vignes de moulin-à-vent

C'est parti ! Depuis zéro heure ce jeudi 16 novembre, le beaujolais nouveau déroule ses saveurs acidulées sur le zinc des comptoirs. Ce vin de bistrot et de ripailles se boit à la lampée pour repousser l'arrivée des premiers frimas. Les amateurs lui préfèrent cependant les crus de l'appellation. Ils ont raison, même s'il existe aujourd'hui d'excellents vins nouveaux légers, floraux et non trafiqués. Mais c'est après qu'il a fait ses pâques que le beaujolais est à son sommet. Et le millésime 2005 s'annonce comme l'un des meilleurs de la décennie. L'occasion d'explorer ces communes aux noms magiques : Chénas, Chiroubles, Brouilly, Juliénas, Fleurie, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour... Neuf villages pour dix déclinaisons – avec le côte-de-

brouilly – d'un cépage unique, le gamay noir à jus blanc, capable comme le pinot noir de traduire une infinie variété de nuances suivant les sols où il pousse. Il faut vous régaler de ces vins gourmands, équilibrés, digestes, sans degrés extravagants ni tanins lourdingues. Pour les sceptiques, une balade dans les crus du Beaujolais achèvera de les convaincre. Ils découvriront des vignes à flanc de coteaux avec l'une des plus fortes densités des AOC (plus de 8 000 pieds à l'hectare là où les autres dépassent rarement 5 500 pieds). Une fois le pèlerinage accompli, ils ne pourront que souscrire à cet éloge de Bernard Pivot : « *J'aime toujours le beaujolais frais, mordant, déhuré, au goût de pierre et de cassis, qui goûte bien et que la soif apaisée n'éloigne pas.* » Gérard Muteaud

## NOTRE SÉLECTION

### Moulin-à-vent

Premier cru reconnu par l'Inao, c'est le plus proche de la Bourgogne par la constitution de ses vins, les plus charpentés du Beaujolais avec ceux de morgon. Bonne aptitude au vieillissement (5 à 10 ans). **Clos du Tremblay** (03-85-35-52-80. Prix : 9,75 euros). **Clos de Rochebrès** (03-80-22-10-57. Prix : 16,50 euros). **Domaine du Vissoux** (04-74-71-79-42. Prix : 13 euros).

### Morgon

Les « crasses de fer », des schistes désagrégés, donnent sa singularité à ce terroir dont fait partie la fameuse côte de Py. Bon potentiel de garde. **Domaine Dominique Piron**

(04-74-69-10-20. Prix : 9 euros). **Domaine Louis-Claude Desvignes**. (04-74-04-23-35. Prix : environ 8 euros). **Domaine Jean-Marc Burgaud** (04-74-69-19-10. Prix : 6,80 euros)

### Chénas

L'autre grand terroir du Beaujolais, classé AOC en... 1936. Un cru minuscule (280 hectares), très homogène aux vins racés et intenses.

**Chénas Quartz** (04-74-69-10-20. Prix : 11 euros). **Chénas vieilles vignes** (03-85-36-74-89. Prix : 6,10 euros).

**Domaine Bernard Santé** (03-85-33-82-81. Prix : 6,50 euros).

### Fleurie

Le plus féminin des crus du Beaujolais. Son terroir granitique produit des vins fins et floraux. Et la chapelle de la Madone veille sur le vignoble.

**Domaine du Clos des Garands** (04-74-69-80-01. Prix : 11 euros). **Domaine des Nugues** (04-74-04-14-00. Prix : 9 euros). **Domaine du Niagara** (04-74-69-81-51. Prix : 8 euros)

### Chiroubles

Le terroir le plus élevé du Beaujolais.

Le style des vins y est plus tendre et friand. Les 2005 sont particulièrement savoureux. A boire dans les cinq ans.

**Domaine de la Combe au Loup** (04-74-04-24-02. Prix : 6,45 euros). **Domaine Patrick Bouland** (04-74-69-16-20. Prix : 5,65 euros). **Domaine Emile Cheysson** (04-74-04-22-02. Prix : 6,05 euros).

### Juliénas

Au bord du Mâconnais, Juliénas produit deux types de vins, les uns charpentés et de bonne garde, les autres fruités et délicieux à boire dans les trois ans. **Domaine de la Milleranche** (04-74-04-40-64. Prix : 5,40 euros). **Manoir du Carra** (04-74-67-38-24. Prix : 10 euros). **Domaine des Mouilles** (04-74-04-40-44. Prix : 5,70 euros).