

# (RE)NOUVEAU

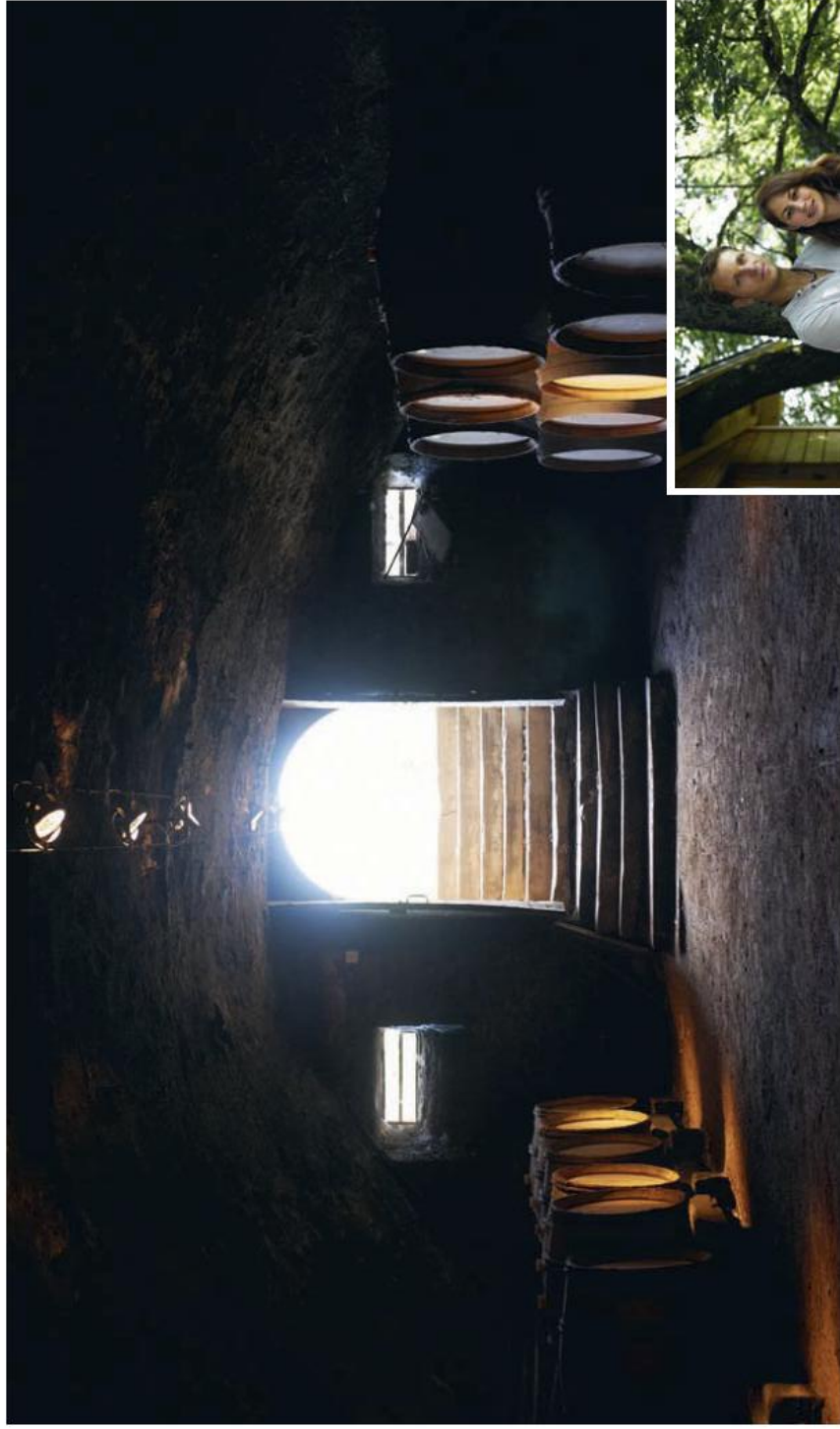
Longtemps regardés de haut, les vins du Beaujolais quittent le purgatoire viticole. Derrière cette réhabilitation, une jeune génération de vigneronnes aux petits soins pour les dix crus que compte l'appellation. Portraits.

PAR MICHEL VERLINDEN / PHOTOS : RENAUD CALLEBAUT

**D**ans les salons où l'on sirote le vin la bouche en cul de poule, il est de bon ton de manifester son dédain pour le beaujolais. De ce breuvage définitivement trop populo, on n'aime ni la mise, ni les arômes de comptoir. « Ça, un vin ? Mais le beaujolais est à peine un pinard, Madame. » Gare au changement. Les imprudents qui n'ont rien senti venir risquent sous peu d'être aussi surpris que les aristocrates français en promenade du côté de la Bastille le 14 juillet 1789. Une révolution est en marche, plus personne ne l'ignore dans les cercles éclairés de connaisseurs. Les fauteurs de troubles ? Des trentenaires très « génération Y » qui s'interrogent, goûtent, questionnent, voyagent, collaborent et surtout bichonnent la vigne. Signe particulier ? Ils se sont établis depuis peu dans le Beaujolais. Mais ils s'y sont installés par

passion, attirés par sa géographie de monts verdoyants et de crus au potentiel énorme. C'est également la longue histoire viticole de la région qui les a séduits. De ce long récit mouvementé, ils entendent gommer certains passages – le beaujolais nouveau et ses excès bananisés, l'époque où l'on faisait « pisser la vigne »... – pour les remplacer par d'autres nettement plus glorieux – au début du XX<sup>e</sup> siècle, sur les cartes des restaurants, un cru comme Moulin à Vent s'affichait au même prix qu'un Vosne-Romanée, célèbre Bourgogne. Romain, Richard, Xavier et les autres – on dirait presque un film de Claude Sautet – se soutiennent et discutent « vinif » à l'occasion de barbecues bien arrosés, tous conscients d'appartenir à une même famille qui dans cinq ans incarnera peut-être un climat œnologique. Sceptique ? Il n'y a pas si longtemps les vins du Rhône étaient tenus en piètre estime. Tout porte à croire que c'est au tour des crus du

Beaujolais d'incarner le terroir du haut. Loin d'être ingrate, la jeune lignée paie son tribut aux anciens qui ont ouvert la voie, des pointures telles que Jean Foillard, Yvon Métras et... Marcel Lapiere qui malheureusement s'en est allé reprendre sa part aux anges. « Aide-toi et le ciel t'aidera », les vigneronnes du coin peuvent également compter depuis peu sur un changement en matière de communication. Dans la foulée du travail effectué pendant quatre ans par le Belge Dominique Capart à la tête d'Inter Beaujolais, la région mise à nouveau sur ses dix crus, florilèges de l'appellation. Saint-Amour, Julienas, Chénas, Morgon, Moulin à Vent, Brouilly, Côtes de Brouilly, Chiroubles, Fleurie, Régnié... un nouveau catéchisme viticole reposant sur un dogme de finesse et de digestibilité qu'il va falloir bientôt connaître par cœur. Le Vif Weekend a rencontré en leur chapelle cinq apôtres de ces dix crus miraculeux. ▶



## XAVIER ET KERRIE DE BOISSIEU

Avec un domaine familial – le Château de Lavernette – à cheval sur le Beaujolais et la Bourgogne, l'exemple de Xavier et Kerrie de Boissieu témoigne admirablement de la puissance retrouvée de l'appellation. « On préfère faire un beaujolais blanc, une perle qui représente 2 % à 4 % de l'appellation qu'un énième bourgogne blanc dont le destin est déjà scellé », prévient d'emblée Xavier de Boissieu. Preuve de sa foi en cette région, le couple de Boissieu continue d'acheter des parcelles en Beaujolais – 37 ares en 2012 – pour produire des beaujolais-villages rouges. De manière très révélatrice, les beaujolais rouges et blancs occupent 75 % des 12 hectares qu'il possède dans ces confins septentrionaux de l'AOC. Xavier et Kerrie de Boissieu ont développé une approche du vin assez atypique. Habituellement, une vigne menée selon les principes de la biodynamie a pour corollaire une vinification sans soufre, ni filtrage. « Xavier est tenté par cette approche que l'on essaiera sûrement un jour mais pour ma part j'aime trop la précision pour y succomber », souligne Kerrie, oenologue américaine qui s'est installée dans la propriété de son mari par amour. Au carrefour de la tradition et de la modernité, le beaujolais blanc cuvée Les Vignes de la Roche 2010

livre une expression à la fois minérale et fleurie – fleurs des champs, tilleul – du chardonnay. Le tout soutenu par une belle acidité conférant une avantageuse capacité de garde au vin.

Le duo de trentenaires multiplie les expérimentations qui révèlent la richesse du terroir. Parmi celles-ci, Granit, un nectar effervescent de type Brut Nature (dont la teneur en sucre est inférieure à 3 grammes par litre). Obtenu à partir du gamay, ce « vin moussoux de qualité » aux arômes de pain toasté fait figure d'ovni dans la gamme des beaujolais. Malheureusement, il ne passera pas les frontières, pour cause d'énorme succès local. « Nous avons trouvé notre inspiration du côté de la Champagne, dans une maison telle que Larmandier-Bernier », confie Xavier de Boissieu, confirmant par-là l'ouverture et le travail en réseau de cette nouvelle race de viticulteurs qui ne vivent pas arc-boutés sur leurs domaines. On mentionnera aussi un beaujolais-villages rosé dont les arômes d'abricot et la bouche très fruitée évoquent des sensations printanières. Pour chacune de ses cuvées, le couple propose un « musical pairing » : un accord avec une œuvre à écouter en dégustant une bouteille. Les bulles de Granit ? À savourer sur fond de *Syrinx*, une pièce pour flûte signée Debussy. ▶

