

Cuisine et Vins *de France*

Les meilleures
recettes

Novembre N° 142 - 3,30 €



www.cuisineetvinsdefrance.com

En vedette

Le chocolat

Opéra revisité, tendres éclairs...
11 recettes pur plaisir

105
recettes
de saison

Détour par...

le Beaujolais

Un nouveau vignoble est né !

**PETIT COURS
DE PÂTISSERIE**

La brioche faite maison

Leçon de cuisine

Le hachis parmentier

GRAND DOSSIER

Gougères aux deux fromages,
magrets au jus de pomme, clafoutis
de boudin, tourte aux noix...

16 recettes

bluffantes

avec trois

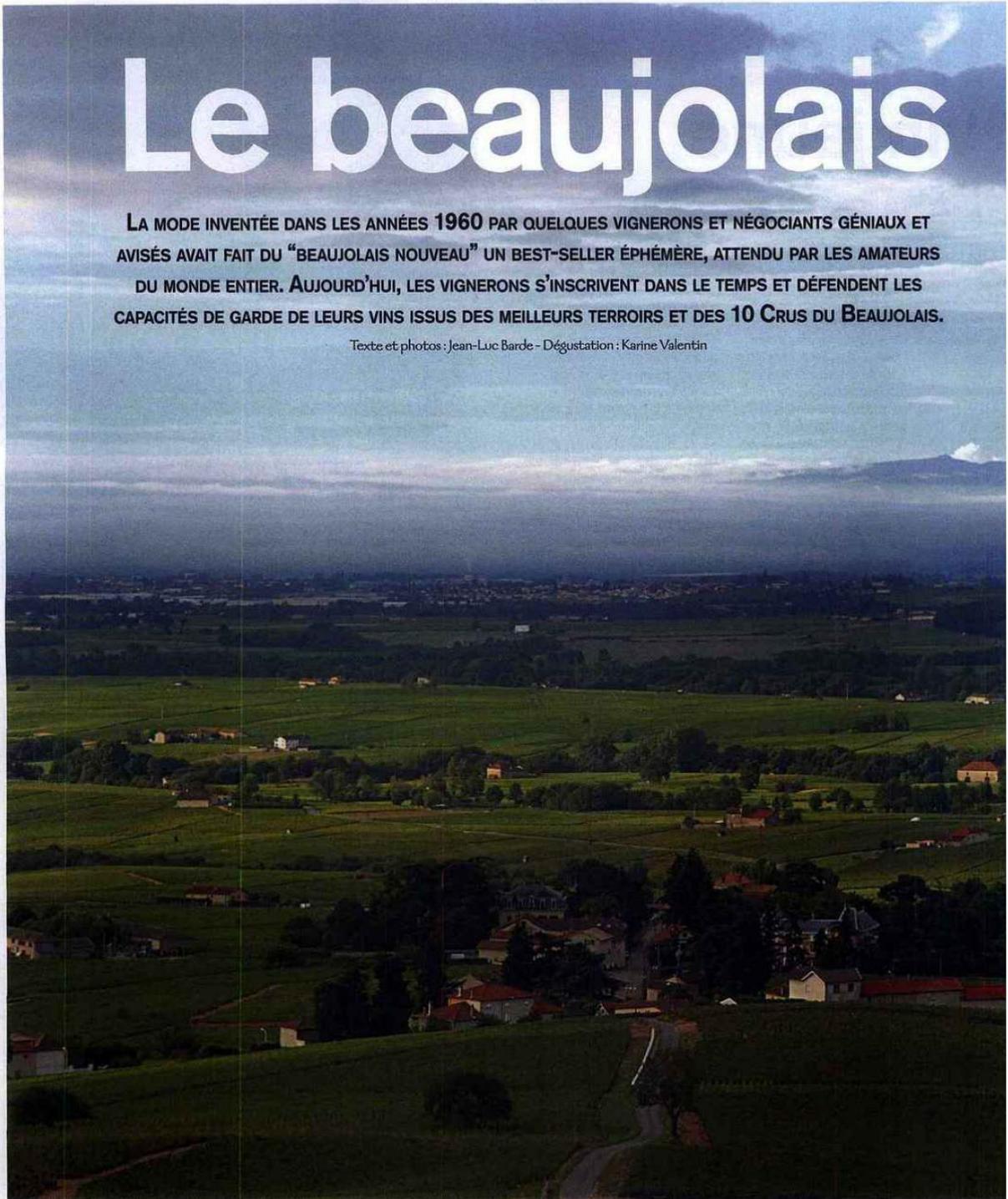
fois rien !

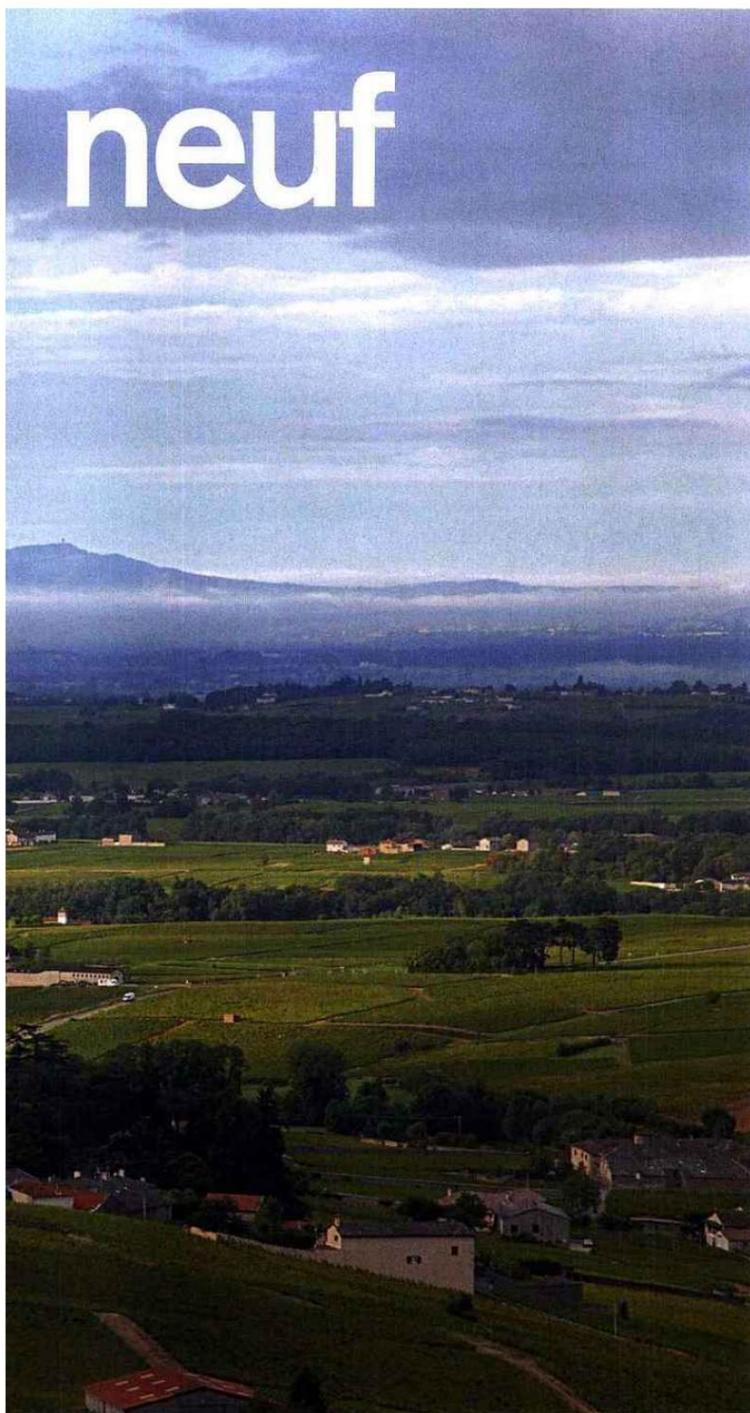


Le beaujolais

LA MODE INVENTÉE DANS LES ANNÉES 1960 PAR QUELQUES VIGNERONS ET NÉGOCIANTS GÉNIAUX ET AVISÉS AVAIT FAIT DU "BEAUJOLAIS NOUVEAU" UN BEST-SELLER ÉPHÉMÈRE, ATTENDU PAR LES AMATEURS DU MONDE ENTIER. AUJOURD'HUI, LES VIGNERONS S'INSCRIVENT DANS LE TEMPS ET DÉFENDENT LES CAPACITÉS DE GARDE DE LEURS VINS ISSUS DES MEILLEURS TERROIRS ET DES 10 CRUS DU BEAUJOLAIS.

Texte et photos : Jean-Luc Barde - Dégustation : Karine Valentin





Fleurie, l'un des 10 Crus,
la plaine de la Saône,
les Monts d'Or, chers
à Paul Bocuse...

Du beaujolais nouveau au nouveau beaujolais, il y a plus qu'une nuance grammaticale. C'est une révolution tranquille qui est en marche. Cette région qui s'est tenue à la crête de la vague des vins primeurs redécouvre son terroir et ses 10 Crus. Les années 1980, économiquement euphoriques, se sont éloignées. A cette époque, le "pape du beaujolais", Georges Dubœuf, donnait le 15 novembre à minuit, à grands coups de drapeau en damier, le départ du beaujolais nouveau. Dans le vacarme des klaxons, les camions chargés des bouteilles de primeurs s'élançaient sur les routes de France pour remplir les avions cargos, livrer les grandes métropoles, le moindre *café du Commerce*, et inonder le monde du vin rouge le plus rapidement élaboré de la planète. Un mois et demi après la vendange, il était sur les tables de Tokyo, Londres et New York.

DANS LE MONDE ENTIER

"Le beaujolais nouveau est arrivé", clamaient les affiches dans les brasseries, René Fallet en faisait le titre de l'un de ses romans, et les buveurs ravis se réchauffaient dans les tavernes. La campagne de 1972-73 mit en marché 731500 hectolitres de beaujolais, celle de 1987-88, le double. La demande faisait s'étendre le vignoble, augmenter les rendements et diminuer la qualité. Il arrivait que l'on rencontrât au cœur de l'hiver, en pleine taille, suspendant son geste, un vigneron doutant de l'avenir de ce miracle répété. Peu écoutaient le discours de la sagesse paysanne assimilée à celui d'ennuyeuses Cassandres. La fin des années 1990 allait sonner le glas des certitudes et du succès jubilatoire qui se mua peu à peu en interrogation inquiète. Le beaujolais arrachait ses vignes et faisait face à la crise.

On s'aperçut alors que ce vignoble abritait 10 Crus oubliés par l'enflure médiatique, que l'on y faisait là de très bons vins de garde et qu'à tout prendre on pouvait faire d'honnêtes et délicieux beaujolais et beaujolais-villages en prenant son temps.

Château de Lavernette

Beaujolais-Leynes 2009 - 7,75 €

Le Clos est un rouge classique aux arômes purs de sous-bois, cerise et cassis, avec un velouté et du gras, une belle puissance. Un beaujolais-villages équilibré, intense et long, gourmand et tendre, chaleureux avec des tanins fins. Le domaine produit aussi le Granit brut nature (8,90 €), une bulle légère aux notes de pamplemousse.

