



«**A**u XIV^e siècle, au temps où les moines cultivaient la vigne, je pouvais aussi au nord de Mâcon... Je n'eus pas le loisir de plaire à Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, qui me traita de "vil et déloyal", fit de moi, le gamay, un renégat et m'exila dans le Beaujolais sur une immense colline granitique fissurée en cônes de déjection, une bien vilaine expression pour des couloirs vertueux convenant idéalement à mon tempérament. A l'époque, les Bourguignons avaient peur que je fasse de l'ombre au pinot noir ! J'en suis bien capable, on dit d'ailleurs que je pinote dans certaines cuvées de Moulin à Vent, Morgon ou Chénas, trois des dix Crus porte-étendards de l'aristocratie beaujolaise.

Une culture qui coûte cher

Moins radin que le cousin pinot, j'ai un défaut ; j'adore produire. Il faut donc me brider, me tailler court et me planter serré. Nous avons été jusqu'à 10000 pieds à l'hectare. La lutte était rude et chacun de nous produisait moins. Plus raisonnablement, je me sens parfaitement à mon aise jusqu'à 8000 pieds par hectare. A ce niveau de densité, ma culture coûte cher au regard du prix de vente de la bouteille, les vignes non palissées donnent du fil à retordre aux producteurs qui ont vite fait de délaisser ma terre, si bien que 50 % de la population vigneronne a plus de 50 ans. Pourtant je suis fait comme ça.

Est-ce ma faute, si le Beaujolais est fait pour moi ? Tant et si bien que, jusque dans la Napa Valley à San Benito, un vin est vendu sous l'appellation Gamay du Beaujolais. Il faudrait que l'on songe à protéger mon nom. La Champagne l'a fait, et continue à se battre pour faire respecter la ●●●

79^{1/2}

Xavier et Kerrie de Boissieu

Kerrie est américaine et œnologue, Xavier, beaujolais et vigneron. Ils se rencontrent dans la Napa Valley en Californie et se marient dans le Beaujolais, où elle épouse aussi la cause du gamay. En biodynamie sur la totalité du vignoble, ils produisent un beaujolais-leyne Le Clos 2011 (8,60 €), joliment fruité, un peu lardé, épices et girofle, doté des tanins suaves du gamay. Leur beaujolais blanc Les Vignes de la Roche 2011 (8,30 €) est un pur chardonnay ciselé avec de beaux amers en finale. Château de Lavernette.

●●● décision. La contrefaçon est devenue, avec la mondialisation, une forme de marketing. Justement le marketing fut une aubaine pour moi. Quand j'étais jeune, il y a presque 60 ans, des vignerons reprenant la tradition sociale du vin bourru – le jeune vin de l'année vendu au sortir de la cuve – décidèrent de me vinifier et de me vendre rapidement. Le beaujolais nouveau naissait, une manne pour la recette du vigneron. Le troisième jeudi de novembre est encore le jour de sa sortie annuelle, il a été préparé pour cette entrée en campagne. Une fermentation rapide lui permet d'être prêt le jour J. Et cela dure depuis des décennies. Mais aujourd'hui il s'essouffle, la mode a ses limites. Sans compter les abus de chaptalisation, de levurage chimique, de technologie qui ont standardisé le goût de mon primeur et lassé mes adeptes. Le beaujolais nouveau n'a plus qu'une toute petite semaine pour séduire, après on passe à autre chose. Fin novembre, les rayons des grandes surfaces se chargent des produits de la fête.

Une nouvelle virginité

On oublie alors que derrière ce "minot" de primeur, moi, le gamay, suis capable de produire des vins adolescents, adultes ou mûrs ; gouleyants (terme presque insultant dans un monde de brutes) ou plus structurés. Quel dommage ! Je suis capable de faire de bien jolis vins lorsque de jeunes producteurs, dont le vignoble est une pépinière, me vinifient à leur goût, sans complexe. "Le beaujolais, c'est fait pour boire des canons", "On le boit parce qu'on a soif", "Il y a de l'espoir dans le beaujolais nouveau". Les gamins ont la patate. Grâce à eux, le beaujolais nouveau, icône du vin en France, se refait une virginité.

Ces jeunes m'ont enfin compris. Eduqués par une poignée de "maîtres" qui m'ont adoubé, ils sont partis vinifier sous d'autres latitudes pour revenir dégoûtés par l'industrialisation du vin. Si tous ne sont pas des enfants de Jules Chauvet, le papa des vins naturels, beaucoup s'en inspirent dans des vinifications plus authentiques. La fête des Conscrits, qui réunit tous les mois de février les natifs d'une même unité d'année, est une tradition multi-générationnelle importante dans les villages vigneron : les vieux transmettent, les jeunes adhèrent. Du coup, désormais vinifié indifféremment à la beaujolaise ou à la bourguignonne, sur des terroirs granitiques ou argilo-calcaires, taillé pour la garde ou ciselé pour la soif, je suis encore meilleur lorsque j'ai fait mes Pâques.» ■

80

