



DÉGUSTATION



Une dégustation de Guillaume Baroin

BEAUJOLAIS BLANCS

32 CHARDONNAYS DE COMPÉTITION À DES PRIX DÉFIANT TOUTE CONCURRENCE

Le vignoble du Beaujolais produit de plus en plus de vins blancs. Des chardonnays qui, révélés par d'excellents vigneron, méritent d'être découverts, ici sur trois millésimes.



BLANCHIMENT. Depuis 2006, le chardonnay a crû de 60 hectares en Beaujolais.

apprentissage de la vinification du blanc en pays de rouge. Sur le millésime 2010, le Beaujolais offre un niveau de qualité homogène, tandis que le Beaujolais-Villages, souvent marqué par une trop forte extraction, est un ton en-dessous. Bien qu'encore jeunes, les 2011 sont prometteurs.

De belles capacités de garde

Cette dégustation révèle deux styles de vins, que nous nous proposons de traduire par un néologisme, d'un côté les "généralistes", généreux et opulents, aux senteurs crémeuses qui font glisser leur gras autour de la langue, de l'autre les "minutiques", minéraux et toniques dans lesquels la vivacité des agrumes se confond avec des parfums de fleurs et de silex frottés. Les premiers sont essentiellement issus des secteurs angilo-siliceux-limoneux, les seconds de zones argilo-calcaires. Selon leur taux de calcaire actif, ils ont une capacité de garde plus ou moins grande. Ainsi, goûté en 2012, un beaujolais blanc 1992 né d'une zone au calcaire actif a montré toutes les qualités d'un grand chardonnay et était loin d'être en fin de vie !

En Beaujolais, les 1 % et 3 % des surfaces plantées en Beaujolais-Villages blanc et Beaujolais blanc ne représentent que le début d'une vague qui, doucement, monte et va boussuler le vignoble local. **G. B.**

Comme d'autres régions, le Beaujolais participe au "blanchiment" du vignoble hexagonal. Le Beaujolais comptait en 2010 une surface de 273 hectares plantés uniquement de cépage chardonnay, qui a gagné 60 hectares depuis 2006. Créée en 1937, l'appellation Beaujolais blanc couvre aujourd'hui 74 % de cette surface, les 26 % restants revendiquant l'appellation Beaujolais-Villages blanc.

petits malins ont déjà imaginé transformer le beaujolais blanc en vin primeur lancé en fanfare le troisième jeudi de novembre, ils font fausse route. Le chardonnay perd tout son charme dans cette vinification ultra courte, dans laquelle les levures prennent le dessus sur le terroir. Les producteurs gagnent à le vinifier sur la durée et sur les lies, à l'instar de leurs voisins bourguignons.

Des pépites liquides

Sur le millésime 2009, la maturité a gêné l'élaboration de chardonnays peu alcoolisés. Restent quelques pépites, preuves d'un

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les 148 vins ont été dégustés par Guillaume Baroin dans la salle de dégustation de l'Interprofession des vins du Beaujolais, à Villefranche-sur-Saône, les 17 et 18 avril 2012.

16,5/20

CHÂTEAU DE LAVERNETTE

Les Vignes de la Roche

Sur une jupe couleur citron, les arômes délicats de fleurs des champs contrarient un boisé fin. Porté par une tonicité rappelant la bonne acidité d'un citron pressé, voilà un beaujolais qui dépassera une garde quinquennale.

7,90 €

CHÂTEAU DE LAVERNETTE

LEYNES

Kerrie et Xavier de Boissieu
Un couple divin

Le mamelon rocheux de La Vernet domine une frontière invisible à partir de laquelle les contreforts granitiques du Beaujolais se mêlent aux sols argilo-calcaires du Mâconnais. En 2003, Xavier de Boissieu, alors en stage de vinification dans la Napa Valley, rencontre sa future épouse, Kerrie, une jeune œnologue américaine. Elle le pousse à convertir le domaine en biodynamie dès 2005 (avec leur beaujolais blanc). Selon lui, « si vous savez que vous aimez les vins vieux, vous pouvez les garder, sinon le vin est fait pour être bu. S'il vous plaît aujourd'hui, buvez-le sans attendre ». Aujourd'hui, les 11,47 hectares de l'exploitation se partagent entre les beaujolais rouges et blancs (75 %) et les pouilly-fuissé. Cette année, ils planteront 37 ares de Beaujolais-Villages rouge, preuve qu'ils croient en leurs beaujolais. À juste titre ! **G. B.**



CONVAINCUS. Kerrie et Xavier de Boissieu croient au fort potentiel de leurs beaujolais.