

Côte-de-brouilly, bleu France

Cette petite appellation ne ressemble à aucune autre : des vignes sur des terrains où l'on trouve une pierre particulière, qui confère au sol des reflets azur.

LAURE GASPAROTTO

C'est le plus au sud des dix crus du Beaujolais, et aussi le plus méconnu : le côte-de-brouilly est souvent considéré comme le parent pauvre du brouilly, alors qu'il en est le premier cru - sans pouvoir être baptisé également ainsi. Il est également plus rare, car sa production est quatre fois inférieure au brouilly. Cet îlot, situé sur un mont à très fortes pentes, recouvertes de vignes rendant quasi impossible tout travail mécanique, est auréolé d'une chapelle, autrefois édifiée pour conjurer les menaces d'oïdium. Son sol est traversé de pierre bleue qui en fait toute sa personnalité : une roche d'origine volcanique, riche en minéraux, qui s'altère en surface et prend des reflets qui rappellent l'océan. Notre dégustation le prouve : le côte-de-brouilly est sans doute le plus homogène des crus du Beaujolais au niveau qualitatif. Les vins sont souvent très enthousiasmants et l'on ne peut que regretter sa méconnaissance, car combien de fois a-t-on pensé qu'ils piégeraient les amateurs de bourgognes... Le gamay est le plus souvent vinifié en vendanges entières, ce qui donne des vins de belle structure. Ils ne sont pas simplement axés sur le fruit et la gourmandise, comme on imagine souvent les beaujolais. Le côte-de-brouilly s'impose bien au-delà de cette caricature : avec une profondeur, des notes de fruits rouges, certes, mais aussi souvent d'épices.

Près de 85 viticulteurs produisent cette appellation qui vieillit généralement très bien et révèle avec le temps toute son élégance. C'est que le sol parle davantage avec le temps, laissant le cépage en recul : diorites et schistes, entre pierre bleue et pierre marbrée, de ce mont magnifique se traduisent alors par des notes épicées très longues. Les plus fervents buveurs de crus du Beaujolais auront le courage et la patience d'attendre ces vins. Les autres ne seront pas déçus, y compris ceux qui n'apprécient pas a priori le gamay. Nous sommes en présence d'un vin porté par son terroir et dont le cépage n'est qu'un vecteur. Notre dégustation a mis en évidence une révolution qui s'opère dans le Beaujolais : les vins sont splendides ! Il faut dire que la génération des vigneron change : la moyenne d'âge est étonnamment jeune (entre 30 et 40 ans), avec nombre de nouveaux arrivants, soit du sud du Beaujolais, soit d'autres régions.

Nouvelle génération. "Autrefois, il y avait 85 % de négociants dans le Beaujolais, y compris de petites maisons dans les villages qui travaillaient main dans la main avec les vigneron", raconte Robert Perroud, président de Terroirs originels, une association de vigneron du Beaujolais "très attachés à l'authenticité et au respect du terroir". Même si le négoce est encore prépondérant dans la région, il a perdu de son importance. Les vigneron qui s'installent désormais ont suivi des études, voyagé, accumulé les expériences et restent à l'écoute de la nature. Claire et Fabien Chasselay, dont nous avons retenu plusieurs fois les vins au cours de notre dégustation, sont représentatifs de cette nouvelle génération : après leurs études en viticulture, oenologie et commerce de vins, ils rejoignent leurs parents en 2007. Encerclé par des vignes bien soignées, le domaine familial s'est adapté aux besoins de l'oenotourisme : chambres et tables d'hôtes, gîte rural, mais aussi évidemment la cave d'accueil. Le marketing n'a heureusement rien gâté de l'authenticité du lieu. Et surtout, le passage d'une génération à l'autre se fait harmonieusement : "Nos vins résultent de la sagesse et de la connaissance d'un père alliées à la modernité et à la fougue des enfants", disent-ils. Parmi les talents du côte-de-brouilly, notons également la présence de Laurent Martray, qui en exploite depuis peu de temps. Métayer au château de la Chaize, il produit également du vin pour son propre compte. Ce défenseur du gamay s'impose depuis longtemps comme un grand de Brouilly ; son côte-de-brouilly, avec sa maîtrise incomparable de l'élevage et son style posé, ne pouvait donc qu'être exceptionnel. L'enthousiasme de la famille des producteurs de côte-de-brouilly projette un avenir de passion et de sincérité. Auteur du premier guide sur le vin en 1960, Raymond Dumay, qui aimait ce pays, avait écrit : "Sans le Beaujolais, la France ne serait pas tout à fait la France." A l'heure où la gastronomie française est devenue un patrimoine mondialement protégé, il est obligatoire d'inclure fièrement dans ce panel le côte-de-brouilly comme vin de garde, signé par des arômes reconnaissables de silex, à déguster aussi bien simplement avec une rosette de Lyon qu'avec un gibier.

LAURE GASPAROTTO

Côte-de-brouilly

Vin rouge

Cépage : gamay

Millésimes

2009 : tout était là, météo idéale, quantité et qualité. Tout pour faciliter le travail du vigneron, qui devait ne pas croire pour autant que tout allait se faire tout seul. Couleur soutenue. Vins gourmands, fruités, charnus. Bonne espérance de garde.

2010 : soleil et fraîcheur ont marqué les vendanges, avec une évolution régulière et saine des raisins. Les vins sont caractérisés par une belle structure, des couleurs vives. Bon potentiel de garde.

D'un fruité éclatant, rond et épicé, le côte-de-brouilly demande une cuisine simple, comme un jambon persillé, un tablier de sapeur ou un pied de cochon grillé accompagné de frites craquantes. La fraîcheur du vin vient en contrepoint de la consistance gélatineuse de ces plats de bistrot. Après quelques années de cave, le vin s'assouplit, prend des accents bourguignons et peut être servi sur les sauces au vin, par exemple un civet de lapin ou un coq au vin, dont il souligne le fondant des viandes mijotées.

Dominique Lacondemine - Domaine Les Roches-Bleues

" On reçoit beaucoup au domaine et nos clients viennent chez nous pour le brouilly. Puis on leur fait goûter notre côte-de-brouilly : ils sont vite convaincus par la différence. Nous, on produit uniquement du brouilly sur 5 hectares et du côte-de-brouilly sur 3 hectares. C'est une spécialité familiale. Mon beau-père, qui m'a tout appris, donnait ses raisins à la coopérative ou au négoce. Avec ma femme, Christiane, on a décidé de vendre en bouteilles. On est contents, car ça marche très bien. Le nom "brouilly" se vend bien. Je vinifie de manière traditionnelle, puis j'éleve les vins environ huit mois dans des foudres de chêne, que je préserve. Ce qui compte, c'est le fruit, pas l'arôme de bois : les foudres anciens sont donc parfaits pour ça.

Comme la maison est construite sur une colline, le cuvage et la cave ont pu être aménagés de manière à tirer parti de la gravité, afin de n'utiliser qu'au minimum tapis ou pompe. Les raisins arrivent en cuve dans un état sanitaire idéal. Je travaille en culture raisonnée mais suis en pleine mutation. Mes prochaines vignes sont plantées avec plus d'espace, pour faciliter l'enherbement, et de hauteur, pour mieux protéger les fruits. "

Robert Perroud

" Chez moi, le côte-de-brouilly ne représente que 2 de mes 12 hectares. Mais c'est le must de mon domaine. C'est vraiment le cru que tout le monde aimerait avoir ici. Sur ce mont complètement recouvert de vignes, et pas évident à cultiver, le terroir est unique, traversé par sa fameuse pierre bleue. Les racines de ma vigne, qui entre dans ma cuvée Foudre n°2, traversent la roche dure ; elle est si dure que ça arrive rarement. Du coup, cette vigne a les racines si profondes qu'elle ne souffre jamais de la sécheresse. Mes vins gardent ainsi leur fraîcheur. C'est primordial. D'ailleurs, depuis longtemps, je travaille avec de petites caisses à vendanger de 50 kilos qu'on apporte très vite en cuverie, au fur et à mesure. L'essentiel est de vinifier des raisins le plus frais possible, sans microfermentations préalables. D'autant que j'ai toujours travaillé en vendanges entières. Ensuite, je travaille "à la bourguignonne" avec des pigeages, s'il le faut, notamment pour extraire la couleur du gamay. En 2010, par exemple, j'en ai fait beaucoup, mais pas du tout en 2009. "

VINS

RSS Vins

Foire aux vins l'année des bonnes affaires

Week-ends dans les vignes

Jacques Dupont, le titan du vin

Les vins blancs de Savoie

[Tous les articles - Vins](#)



Mobilier à PRIX d'usine

Usine à Design : Découvrez les Bonnes Affaires et profitez de réductions exceptionnelles à -50%

[» Cliquez ici](#)



Billets d'avion LOW COST

Toutes les compagnies low cost en une seule recherche: trouvez le meilleur prix pour vos vols

[» Cliquez ici](#)



Spécial investisseurs

Découvrez les meilleures solutions d'investissement selon votre objectif !

[» Cliquez ici](#)



Envie de TRADER ?

Apprenez à trader GRATUITEMENT avec Saxo Banque et investissez dans 160 paires de devises!

[» Cliquez ici](#)

Publicité Ligatus

Aucun commentaire

[Ajouter un commentaire](#)

Soyez le premier à réagir sur cet article

Votre commentaire

Titre * :

Commentaire * :

3000 caractères restants

Pseudo * :

Email * :

M'alerter lors de la publication de ma réaction

[Envoyer mon commentaire](#)

[Voir les conditions d'utilisation](#)