

# Bien Boire en Beaujolais : la reprise !

8 AVRIL 2022 0 COMMENTAIRE



**A**près deux ans d'absence, direction le Beaujolais pour faire un tour du vignoble réparti sur 5 associations et 4 châteaux : Pizay, Ravatys, Poncié et Corcelles.

Cette édition de Bien Boire en Beaujolais, aura tenu ses promesses avec 210 vignerons présents et les visiteurs qui se sont massés dans les différents lieux dimanche 3 et lundi 4 avril 2022. L'occasion de faire de nouvelles découvertes, en commençant par la « Biojolaise », installée au Château de Poncié.

## Des blancs vibrants

Au Domaine de la Couvette d'abord, où Claude et Gautier Marion produisent un Beaujolais blanc qui séduit immédiatement, avec ce chardonnay tendu, vif et frais. Caractéristiques qui tiennent à cœur à Gautier, qu'il recherche sur tous ses millésimes comme de préserver un niveau d'alcool ne dépassant les 12,5 degrés, quitte à vendanger plus tôt. Et à ce prix, on l'apprécie doublement (7€ la bouteille, 31€ les 6, prix départ cave).

Au Domaine le Crêt de Bine, Florence Subrin et son cousin Geoffroy vinifient plusieurs cuvées dont la cuvée « Florence » en blanc, issue de chardonnays cultivés sur granit et élevés six mois en pièce bourguignonne. Gourmandise, finesse et élégance sur une note très florale et particulièrement d'acacia. (12€ départ cave)

Le « Clos des Mûriers » chez Guillaume Dupré-Goujon s'articule sur des notes florales, végétales et de beaux amers en finale. Un tiers d'élevage en barrique, un tiers en demi-muid et un tiers en cuve inox lui confère un bel équilibre. (17€ départ cave)

La cuvée « Georges » chez les frères Thillardon est une bombe. Du chardonnay toujours, évidemment, avec un peu de chardonnay rose provenant de chez Sylvain Pataille (Marsannay), et ça donne une cuvée ultra vibrante, gourmande, saline, aromatique, charnue mais tendue, équilibrée. Superbe. (30€ départ cave)

## Des rouges éclatants

Toutes les cuvées du domaine de la Bonne Tonne valent le détour. Anne-Laure et Thomas Agatensi produisent trois parcelles en Morgon. La « Côte du Py » (20€) est une expression élégante de ce célèbre terroir, aussi fruitée que structurée sur l'élégance. « Les Charmes » (17€) est à la fois fruité et corsé où le noyau de cerise marque le profil, quand les « Grands Cras » (17€) conjuguent équilibre aromatique, finesse et vivacité pour un plaisir maximum.

Julien Sunier produit un Fleurie qui s'inscrit dans les belles caractéristiques de l'appellation, avec une finesse tannique et un fruité délicat qui prend de l'ampleur dès le milieu de bouche, qui donnent une cuvée réussie. (Environ 20€). Même réussite pour son Morgon, vinifié dans son cuvage à 800m d'altitude et en extérieur, « pressuré tranquillement » et majoritairement élevé dans des fûts et foudres de plusieurs années.

Retour au Domaine Le Crêt du Bine pour la cuvée « François » en AOP Beaujolais, fraîche et souple, tendue et aux tanins fins, et une finale salivante. (12€ départ cave)

— Tags

BEAUJOLAIS ÉVÈNEMENT DU VIN  
SECTEUR VITICOLE

— Auteur



Pauline Gonnet

