

SÉLECTION BIO

# Les vins du Beaujolais

Par Pauline Gonnet



**BEAUJOLAIS-BLACÉ**  
**Domaine des Terres Vivantes** AB  
**Le Champ bon 2022**  
 14 €

De leur propre aveu, Nicolas (professeur) et Jérémy (caviste) « ne passaient pas pour des flèches ». L'entourage fut sceptique quand ils achetèrent des vignes. Leur nom prophétique les propulse sur une réussite, une pépite d'équilibre : soyeux et tendu, amers ciselés et fruits gourmands, fraîcheur relevée par une pointe de gamay lardé sur un granit chaud.

● *Baba ganoush, caviar d'aubergines.*



**SAINT-AMOUR**  
**Château de Lavernette** AB  
**Le Châtelet 2022**  
 22,60 €

Élegant, soyeux et suave : c'est cliché, mais c'est un saint-amour. Qui cache bien son jeu : les notes de poivre mûres aux fruits mûrs et à la rose apportent un caractère affirmé en douceur, comme la bouche qui se révèle aussi fraîche et tendue que souple et charnue, devant beaucoup à l'élevage en fût (75 %) et jarre pendant 22 mois.

● *Chèvre frais mariné et salade de blé aux trois herbes.*



**BEAUJOLAIS-LANTIGNIÉ**  
**Domaine Frédéric Berne** AB  
**Pierre bleue 2023**  
 14 €

Le parfait beaujolais de printemps. Nommé ainsi car mis en bouteille après un élevage de six mois en cuve, celui-ci porte merveilleusement bien son nom. Fraîche, vive, légère, pleine de vie et de gourmandise sur les petits fruits rouges acidulés et charnus à la fois, cette cuvée réjouissante se déguste aussi bien à l'apéritif que sur un plat végétarien.

● *Pommes de terre nouvelles, menthe, feta, zaatar.*



**FLEURIE**  
**Domaine de la Grand'Cour** AB  
**Clos de la Grand'Cour 2022**  
 23,60 €

Les amateurs de beaujolais savent que ce fleurie joue vraiment dans le cœur des grands, en parfaite harmonie avec le nom du domaine et du parcellaire. Fleurie se livre ici dans une merveille d'équilibre, de complexité et d'élégance, exprimant la quintessence du gamay sur granit rose et la puissance de 2022. Sa longueur enivre. A carafier ou garder.

● *Jarret de veau braisé.*



**BÉGNIE**

**Domaine Raphaël Chopin (AB)**

Gaïa 2022

27 €

Gaïa est un hommage à la terre comme au monde qui l'a vue naître. Une touche de Japon sur l'étiquette, 25 jours en cuve sphérique, puis 6 mois en cuve ovoïde, et enfin 12 mois en demi-muid, le plus au sud des crus est aussi frais que soyeux, mariant les fruits rouges et la menthe, soutenus par de jolis tanins très fins et relevant la finale.

- Côtelette d'agneau et condiment de menthe



**BEAUJOLAIS BLANC**

**Domaine du Crêt de Bine (AB)**

La Cuvée de Florence 2023

14 €

La cuvée porte le nom de la vigneronne qui l'a cultivée et élevée avec son cousin Geoffroy. Florence Subrin fait de ce chardonnay, cultivé sur sols sableux et élevé sept mois en pièce bourguignonne sur lies fines, une cuvée pleine de gourmandise, de finesse et d'élégance, sur une note très florale, notamment d'acacia.

- Filet de sandre au beurre blanc.



**BEAUJOLAIS  
 PIERRES DORÉES**

**Vignoble Perras (AB)**

Pierres dorées 2022

9 €

Le gamay cultivé par Bérengère et Julien sur argilo-calcaire donne une cuvée que l'on aime pour sa simplicité, sa consensualité et son équilibre. L'élevage en demi-muids a laissé une patine aromatique au nez plutôt séduisante, conférant à la bouche une suavité vite remontée par une tension fruitée réjouissante.

- Salade César.



**BEAUJOLAIS VILLAGES**

**Domaine  
 Dupré Goujon (AB)**

Clos des mûriers 2022

20 €

Le Clos des mûriers de Guillaume s'articule sur des notes florales, végétales et de beaux amers en finale, comme un miroir de sa démarche en bio, biodynamie et agroforesterie. Un tiers d'élevage en barrique sur lies fines, un tiers en demi-muid et un tiers en cuve inox lui confèrent un bel équilibre, avec un côté plus rond que le 2021.

- Quenelle de brochet arrosée d'un filet de beurre.

