

WEEK END EN BEAUJOLAIS



Un joli moulin à vent...
Des noms de village évocateurs...
Un décor vallonné aux charmes évidents...
Des gens accueillants et délicieusement bon vivants...

J'ai découvert la région du Beaujolais, avec un coup de cœur immédiat.
Un week-end trop court, avec un arrière-goût amer de ne pas en avoir assez profité.
Comme une invitation à y replonger.
Comme dans un verre de bon Beaujolais...

Domaine Jean-Marc BURGAUD



L'homme est généreux ; il aime raconter des histoires, des anecdotes, autant qu'on aime les écouter. Il ne compte pas les bouteilles, les verres qui se remplissent et se vident à la volée. Rien n'est pourtant léger : Jean-Marc Burgaud semble être un infatigable travailleur, consciencieux, honnête, engagé, en quête permanente du bon vin. Pas du Grand Vin ? Non, mais uniquement par modestie. Au fond de moi, une petite voix ricane, sarcastique : « T'emballes pas, mec, on n'est quand-même qu'en Beaujolais !!! »... Combien de bêtises peuvent dire les petites voix !

4 vins déjà mis en bouteille - élevage en cuve

Beaujolais Villages 2009

Spontané, aromatique, frais, fruité et floral (griotte, fraise poivrée).
Bouche dynamique, fruitée, au jus citronné ; mais ossature surprenante pour un Beaujolais, à savoir structurée, assez ferme, avec une pointe tannique (comme un trait de « vert »).
Bref, du plaisir, mais pas de relâchement ! **14/20**

Régnié 2009

Plus sérieux, plus profond que le Beaujolais, mais toujours aromatique, mêlant fruit, fleurs et épices : framboise, fraise, poivre, pointe végétale.
Matière assez charnue, au fruit gourmand, mais avec une structure tannique toujours rigoureuse ; ensemble charmeur et sérieux à la fois. **14,5/20**

Morgon Les Charmes 2009

Nez mûr, généreux : fruits plus noirs (cerise burlat), fraise, pivoine, poivre, pointe végétale fraîche.
Équilibre superbe, entre maturité et fraîcheur, rigueur et souplesse... Un vin charmeur en diable, charnu, croquant. Une « tuerie » ! **15/20**

Morgon Côte du Py 2009

Expression plus complexe (paraissant plus minéral) : pointe de fumé, camphre, ronce, réglisse (sol de schistes, de manganèse...). L'expression du Gamay ressort ensuite, avec son aspect floral et fruité (groseille, fraise, épices).
Bouche plus en structure qu'en gourmandise, stricte, aux tanins bien présents, au support acide et minéral ferme. Beaucoup de chair, mais conduite en tension, sur un équilibre précis, une belle pureté. Moins immédiat, mais tout en devenir. **15,5+/20**

5 échantillons du millésime 2009 tirés sur fûts (entre 3 et 6 ans) - mise en bouteille à la fin de l'été

Parcelle de Morgon Côte du Py (la plus soyeuse) destinée à la cuvée Réserve

Mûr, très fruité : fraise, cerise, épices.
Souplesse et rondeur en attaque, chair généreuse ; présence tannique, mais avec un supplément d'affinage. Ensemble plus élégant, plus fondu. **15/20**

Morgon Côte du Py Javernières

Expression un rien fermée : fruits noirs, ronciers.

Très jolie expression, juteuse, précise, croquante. Notes acidulées, sur la groseille, toujours un peu fermée. **15+/20**

Parcelle de Morgon Côte du Py (exposition sud)

Mûr, séducteur, fleuri, fruité (fraise, cerise noire, pointe vanillée), épicé. Un léger trait de « vert » en filigrane (ronciers).

Pulpe généreuse, souple, raffinée, au boisé léger (le fruit cependant reste bien devant), à la connotation un peu plus solaire ; mais fraîcheur et rigueur tannique irréprochables (le vin ne perd jamais en structure ce qu'il gagne en gourmandise...). **15,5+/20**

Parcelle de Morgon Côte du Py (sur le haut de la colline, davantage sur la roche)

Je retrouve cette expression complexe, assez minérale, déjà ressentie sur le Morgon Côte du Py mis en bouteille : pointe fumée, réglisse, cerise, framboise, soupçon vanillé, trace végétale noble.

Ensemble très frais, énergique, ferme, qui s'exprime encore en bloc, avec impact, cette impression minérale en fin de bouche (bien étroite, resserrée). **15,5+/20**

Parcelle de la Croix en Morgon Côte du Py (cuvée James)

Plus en profondeur, moins explosif, plus sérieux : réglisse, poivre, cerise noire, soupçon de vanille, trait de « vert ».

Du poids, beaucoup de présence, de volume, de chair, avec un raffinement proportionnel, un jus toujours énergique, citronné ; une expression encore en réserve, mais avec une élégance et une profondeur supérieures. Très bel avenir. **16+/20**

Bouteilles de millésimes antérieurs

Morgon Côte du Py 2008

Fraise, poivre, pointe herbacée, frais, mais moins explosif en arômes, plus simple.

Matière vive, sur l'acidité, bien présente ; une maturité un peu juste, qui enrobe difficilement des tanins un peu saillants. Mais l'ensemble reste juteux et cohérent. **13,5/20**

Morgon Côte du Py Réserve 2008

Ensemble toujours rafraîchissant, sur les baies acidulées (groseilles), la cerise légèrement kirschée, le poivre, une pointe de vanille.

Matière alerte, vive, tendue, un peu stricte, mais avec un petit côté salivant et salin très agréable. Et toujours ce côté profondément digeste ; il lui manque juste un peu de chair. **14/20**

Morgon Côte du Py James 2008

Fraise, cerise, framboise, réglisse, fleurs, pointe de vanille.

Attaque soyeuse, puis reprise acide. Toujours ce supplément de chair et de finesse sur cette cuvée, toujours ce cadre tannique rigoureux, mais toujours aussi la maturité moins généreuse du millésime ; mais c'est sur cet échantillon que l'équilibre semble le plus convainquant.

Un vin donc énergique, qui devrait gagner en élégance et en épure au vieillissement. **14,5+/20**

Morgon Côte du Py Réserve 2007

Notes d'élevage présentes, grillées, fumées, mais qui s'effacent au profit du fruit : griotte, framboise, groseille. Très frais.

A nouveau la sensation d'un millésime frais, avec une matière dynamique, mais aussi un surcroît de chair et d'enrobage de l'acidité par rapport à 2008 qui offrent un équilibre plus friand, plus « classique ». **14,5+/20**

Morgon Côte du Py 2003

Arômes à la fois riches et frais, sur la cerise kirschée, la framboise confite, la fraise des bois écrasée, la prune, la menthe. Impression de densité.

Fraîcheur vraiment étonnante sur ce millésime, avec une acidité bien en place, un aspect précis et fin, presque aérien ! C'est gourmand, frais et toujours parfaitement structuré (aucune trace de sécheresse dans les tanins), avec cette énergie particulière qui caractérise, entre autre, les vins de Jean-Marc Burgaud.

Bravo ! **16/20**

Morgon Côte du Py 2001

Belle expression, intensément florale, avec des notes de fruits jeunes, de groseille, de fraise poivrée, ce fameux trait de « vert », une légère pointe de cuir.

Bouche fine, juteuse, saline, à l'acidité quelque peu citronnée, bien intégrée ; ensemble jeune, salivant, bien structuré, long. Un style « classique » assez réjouissant. **15,5/20**

Morgon Côte du Py 1994

Un premier nez légèrement grenache (caoutchouc, fraise au sucre) qui évolue rapidement vers des inflexions plus pinotantes et raffinées de cerise, noyau, rose. Frais, profond, très élégant.

On retrouve toujours ce socle acide, tannique, qui structure la matière avec rigueur tout en lui donnant un relief, un caractère ; mais l'âge a indéniablement apporté un supplément de douceur, de charme, comme si le vin s'était poli, affiné, épuré. On retrouve presque l'élégance ciselée de Chambolle-Musigny. Long et très rémanent... **16,5/20**

Morgon Côte du Py 1962

Premières notes sur une pointe de Viandox, de cuir, de cèpe séché, indiquant une évolution tertiaire. Mais le fruit est bien là, vivace (mûr, faisant sucré) : fraise écrasée, prune, cerise kirschée, fruits à l'eau de vie, feuille morte, sous-bois.

Matière délicieusement soyeuse, délicate, caressante, avec une pointe de douceur (sensation sucrée) gourmande, mais une structure toujours sereine, le vin étant bien sapide, présent et long ; tanins complètement fondus, parfums envoûtants... C'est magnifique, une preuve éclatante de la grandeur potentielle du gamay et du Beaujolais ! **17,5/20**

Conclusion sur les vins de Jean-Marc Burgaud

La qualité d'ensemble est excellente :

- sur toute la gamme, preuve de l'attention constante du vigneron quelle que soit le « prestige » de la cuvée ou du terroir : tous les vins sont dignes d'intérêt
- sur tous les millésimes : « petits » ou « grands », la qualité est évidente, avec bien-sûr des intérêts variables, mais avec la sensation que tout est fait pour exprimer le meilleur... Un appel à la fidélité et à la confiance !

Les vins sont tous très proches du fruit, précis, avec une énergie dynamique, des structures sérieuses, un peu strictes dans leur jeunesse, mais gage d'une tenue durable.

Le style est très « classique », sans recherche d'extraction, de maturité appuyée, de boisé flatteur : on est davantage sur la finesse, l'élégance, la sobriété, notamment sur les cuvées de garde (ces caractéristiques s'affirment avec le temps).

Ce qui n'empêche pas une certaine générosité aromatique (liée aussi au cépage), voire de la gourmandise sur les premières cuvées, sans atteindre toutefois la facilité des vins de soif, car même les vins les plus « simples » affichent une structure « sérieuse ».

2009 est clairement magnifique ; encore un peu « brut », mais avec des matières d'une densité remarquable : mûres, aromatiques, tanniques, mais, c'est essentiel, un équilibre parfait (fraîcheur du fruit, soutien acide).

Si les cuvées en fûts seront d'une garde évidente, ne pas négliger par contre le Morgon Côte de Py en cuve (petit coup de cœur personnel), à la matière toute aussi dense, avec un bel éclat aromatique, par contre un peu moins de raffinement de texture (ce qui n'est qu'une question de patience...).

Et merci pour le casse-croûte : c'était génial !

Domaine Alain COUDERT



Attention : danger !

Un comptoir pousse-au-crime, un homme avec lequel on voudrait immédiatement trinquer, des vins qui vous condamnent à l'addiction...

On ne ressort pas indemne d'une telle visite... de celle qui vous fait regretter d'habiter si loin...

Alors on se sent bien, on déballe les fromages, le pain, on enchaîne les bouteilles, on discute, on rit, on parle de tout et même du vin.

Pourtant, derrière ces apparences légères, il faut prendre le temps... Le temps de goûter, avec attention...

Pour se rendre compte que, décidément, le Beaujolais est méconnu...

Brouilly 2009

Ça pète le fruit ! Très floral, avec des senteurs de fraise, de cassis, de cerise, de prune. Pur et éclatant ! Vin frais, croquant, immédiat, sur ce jus fin et délié qu'offre le gamay, une pointe de rondeur qui marque une chair généreuse et bien mûre ; le vin ne cède pourtant pas à la facilité, affichant une certaine puissance, de la fermeté en finale. Longueur appréciable, sur la fraîcheur des épices et un petit trait de « vert »...

14-14,5/20

Feurie Clos de la Roilette 2008

Arômes frais de groseille à maquereau, de fraise, de poivre, avec de la présence végétale.

Bouche juteuse, fine, digeste, mais ferme, un rien ténébreuse (arômes poivrés très marqués) ; jolie sève cependant, structurée, profitant d'un fruit qui s'exprime peu à peu à l'aération et au réchauffement. Longueur étonnante, toujours marquée par ces notes de poivre. **14,5/20**

Fleurie Clos de la Roilette Cuvée Tardive 2008 (vignes de 80 ans)

Belle expression aromatique, très florale, avec un joli fruit : framboise, cerises kirschées, fraise poivrée, pointe de Mara des bois, ronciars, noyau.

Matière davantage en puissance qu'en fruit, certes juteuse, mais sans trop de facilités : socle acide ferme, tanins présents (seule cuvée non éraflée du millésime), de la tension, de la rigueur, bref, une structure solide, qu'accepte cependant bien une chair généreuse pour le millésime. Très belle longueur, la finale, salivante, s'étirant sur des notes marquées de poivre et de menthol. **15+/20**

Fleurie Clos de la Roilette 2009 (en bouteille depuis 1 mois)

Beaux effluves associant maturité (cerise noire, framboise, fleur confite) et fraîcheur végétale (feuille de tomate, rafle) ; jolie note de zan. Gourmand et sérieux à la fois...

Attaque sur le glissant du gamay, corps charnu, fruité, dense, fin ; la puissance monte progressivement en même temps que l'empreinte tannique. Ce vin a davantage la rigueur de structure d'un Moulin-à-Vent que la touche féminine de Fleurie (mais j'ai l'impression que c'est la signature du domaine...). Longue finale de nouveau, sur les épices. **15+/20**

Fleurie Clos de la Roilette 2009 (même vin que précédemment, mais tiré sur une dernière cuve)

L'expérience est très intéressante pour comprendre l'effet d'une mise assez récente...

Sur ce vin encore en cuve, l'impression est indéniablement plus aérienne, plus pimpante, plus proche du fruit, plus gourmande... Une vraie petite bombe !

A noter qu'avec l'aération, les deux vins commencent à se rapprocher...

Fleurie Clos de la Roilette Cuvée Tardive 2009 (en bouteille)

Y a du monde dans le verre ! Cerise noire, groseille, prune, réglisse, menthol, poivre, notes florales, trace végétale : concentré, mûr, mais bien frais (toujours cet équilibre entre la générosité fruitée du cépage et une forme de rigueur, que ce soit au nez ou en bouche).

Du volume, une certaine richesse même, une chair plus ronde en attaque, mais toujours pas de facilité : le vin est dense, ferme, voire un peu dur en finale, avec des tanins fins mais indéniablement bien présents en bouche (structure toujours plus évocatrice de Moulin-à-Vent que de Fleurie). Longueur remarquable (sur des notes de réglisse).

Un bien beau potentiel sur ce vin qui doit patiemment s'affiner. **16+/20**

Fleurie Clos de la Roilette 2007

Réduction passagère, puis baies rouges, cerise, noyau, pointe d'amande, notes florales, réglisse ; je trouve un petit côté pinotant à ces arômes.

Bouche davantage déliée que les échantillons goûtés jusqu'alors, avec le glissant, le croquant du gamay ; le vin semble davantage à son point d'équilibre, entre maturité et fraîcheur, gourmandise du fruit et fermeté de matière. Une sorte d'archétype du bon beaujolais, dans un style très « classique ».

Décidément, que ce soit chez Jean-Marc Burgaud ou ici, je trouve l'expression des 2007 particulièrement convaincante. **15,5/20**

Fleurie Clos de la Roilette 2004

Evolution charmeuse sur une pointe de cuir, les fleurs séchées, la cerise kirschée, la fraise écrasée (comme en clin d'œil au grenache). Parfum très délicat.

Très beau jus en bouche, légèrement souple en attaque, velouté, rond, au fruit adouci (fraise dominante) : je retrouve vraiment les repères du grenache (finesse, suavité, arômes), mais la fraîcheur en plus ! Longue finale réglissée...

Un vin assez irrésistible que je ne tarderais pas à consommer : il semble au sommet de sa forme ! **15,5/20**

Fleurie Clos de la Roilette 1999

Nez d'un grand raffinement (cerise, noyau, rose fanée, fleurs séchées, pointe de fraise au sucre).

Bouche toute en subtilité et finesse... chair délicate, caressante, tanins presque fondus, arômes charmeurs de fraise écrasée, léger trait acide qui dynamise l'ensemble... Belle finale, ferme, salivante, sur la fraîcheur du zan et du menthol.

Cette élégance particulière évoque pour moi Chambolle-Musigny.

Diablement bon ! **16,5/20**

Conclusion sur les vins d'Alain Coudert

Le caractère des vins est ici remarquable...

On retrouve l'approche « classique » déjà constatée au domaine Burgaud, avec peut-être ici un supplément de « rusticité » tannique, ce qui donne d'ailleurs une rigueur de structure étonnante pour les Fleurie.

Cette donnée est parfaitement bien digérée car les vins présentent des matières assez richement dotées, denses, enrobant bien cette fermeté.

Au vieillissement, une fois les vins assouplis, cela donne alors un équilibre pertinent : les vins s'adoucissent tout en restant parfaitement tenus.

Je dois avouer aussi un petit ces vins élevés en très vieux Aucune esbroufe, des arômes sereins... (ce n'est pas un hasard si que soit la région, utilisent ce type



faible pour la franchise d'expression sur foudres.

d'une grande pureté, des vieillissements nombre de mes domaines préférés, quelle d'élevage en grosses pièces très âgées...).

Enfin il faut souligner la régularité à priori remarquable qu'affiche le domaine, avec notamment des 2008 étonnants de chair pour le millésime : la qualité du travail du vigneron est évidente.

Un gage de confiance bien entendu pour garantir la fidélité !



La maison et le chai, perdu à la limite entre les vignes de Fleurie et celles de Moulin-à-Vent



Petite visite sur la colline toute proche de Moulin-à-Vent...
Rencontre avec la parcelle du Clos du Grand Carquelin, un clos qui n'en est pas un...
On voudrait se donner des apparences ?



Domaine Paul JANIN



Je n'ai pas pu rencontrer les vignerons, occupés à la vigne.

La dégustation a été menée par Madame Janin, de façon très gentille et accueillante, mais je dois reconnaître aussi de façon très simple... Il a fallu que j'insiste un peu pour goûter un échantillon sur fût du millésime 2009, échantillon goûté à l'aveugle total puisque Madame Janin ne savait pas de quel vin il s'agissait...

Dégustation donc très sommaire, « touristique », limitée aux quelques vins actuellement à la vente.

Moulin-à-Vent Domaine des Vignes du Tremblay 2008

Fruité épuré, élégant : framboise, fraise, cerise (aspect encore pimpant, primeur). Notes de noyau, de poivre, d'épices.

Jus ferme, tanins présents, fins, mais un rien virils ; aspect austère (manque un peu de chair, de gourmandise), mais de la structure, de la fraîcheur, de l'équilibre (pas de sous maturité, ni d'acidité aigüe). Finale épicée.

Un vin cohérent, bien fait, qui se débrouille pas mal pour 2008... **14/20**

Moulin-à-Vent Clos du Tremblay 2008

Surcroit de densité, de maturité dans le fruit : cerise burlat, fraise, réglisse, poivre, légère marque végétale (rafle, ronces) qui apporte une belle fraîcheur.

Matière plus charnue qui intègre mieux les tanins que sur la cuvée précédente, toutefois toujours dans l'épure plutôt que la richesse. Style structuré, net, précis, fin, long, étiré sur des notes d'épices et de menthol. **14,5-15/20**

Moulin-à-Vent Domaine des Vignes du Tremblay 2004

(Tentative d'élevage sous bois - fûts de 2 à 3 ans - alors que les autres cuvées sont élevées en foudre. A donné naissance à une nouvelle cuvée appelée « Séduction »)

Arômes habituels de fraise, cerise prune, poivre, menthol, noyau, mais une présence boisée et vanillée qui fait perdre en typicité ce qu'elle offre en flatterie. Je trouve ce nez nettement moins pur.

Matière assouplie, ronde, veloutée, avec du volume et du charme, plus de finesse de toucher ; toujours cette structure tannique, mais en mode adouci. Finale par contre qui commence à sécher quelque peu, sur des notes qui évoquent l'eucalyptus plutôt que la menthe, ce qui me fait pointer le bois de nouveau.

Bref, on sent une certaine ambition qui séduira bien des aficionados ; mais je préfère, de loin, les cuvées en foudre. Les goûts et les couleurs...

Echantillon inconnu du millésime 2009 goûté sur foudre

Couleur nettement plus colorée que les vins précédents.

Fruit éclatant, bien mûr, dense : cassis, mûre, cerise, fraise, zan.

Pointe de CO² passagère ; matière richement dotée (pour un Beaujolais), concentrée, toujours strictement structurée (tanins en proportion, virils) ; équilibre d'ensemble irréprochable, avec beaucoup de fraîcheur en bouche. Un fort beau vin qui demandera sans aucun doute quelque temps pour s'affiner... **15,5-16/20**

Bref, je ne sais pas ce que j'ai bu (dommage...), mais ça m'a au moins donné une petite idée du potentiel du Millésime 2009, ici aussi apparemment superlatif...

Beaujolais Villages blanc « Vignes des Jumeaux » 2008

Nez caractéristique du chardonnay sous bois : poire, fleurs blanches, grillé, vanille, noisette. Semble s'affiner davantage sur le fruit avec l'aération.

Bouche grasse, onctueuse, souple, généreuse, un rien dodue, avec un petit manque de peps et de caractère, le style crémeux apporté par l'élevage étant peut-être flatteur, mais quelque part assez banal.

Bon, mais sans plus. **13,5/20**

Conclusion

Un séjour qui ne peut laisser indifférent.

Sur les vins, même si je n'en ai pas assez goûtés.

Sur les paysages, dont je n'ai pas assez profité.

Oui, j'ai craqué.

Et c'est bon de craquer...

Au passage, je vous conseille une super adresse de chambre d'hôte, perdue dans les vignes de Villié-Morgon, stratégiquement ultra bien placée, où l'accueil vous sera sympathique :

Maison d'hôte en Beaujolais
Virginie Perani & Arnaud Paire
Vermont

69910 Villié-Morgon

Tél : 09 74 66 85 05

E-mail : virginie@chambres-hotes-beaujolais.com

<http://www.chambres-hotes-beaujolais.com>