

156



COUPS DE CŒUR

■ **Domaine Jean-Michel Dupré, Vignes de 1911**

7,50 € la bouteille.
Tél. : 04-74-69-53-82.
www.terroirs-originels.com

VIN JEUNE

REMETTONS ÇA !

Le beaujolais nouveau a encore de beaux jours devant lui grâce à des vigneronniers toujours plus nombreux à élaborer des vins respectueux de la nature... et de nos estomacs

L'attente du vin nouveau, affirment les experts, serait moins forte d'année en année. La faute au beaujolais nouveau et à ses dérivés chimico-industriels. La bonne blague ! Depuis la publication du roman de René Fallet, « le Beaujolais nouveau est arrivé », en 1975, des milliers d'hectolitres de bibine ont coulé sous les ponts de Lyon, de Paris et d'ailleurs. Et des montagnes d'aspirine ont été consommées. Mais aujourd'hui, la fête est finie... pour les pharmaciens. Car le nouveau beaujolais nouveau, celui qu'il faut boire, s'est réconcilié avec la nature. Les meilleurs vigneronniers vendangent des raisins mûrs qui leur évitent de chaptaliser les cuvées, sélectionnent des souches de levure naturelle (oublié le goût de banane et de fraise Tagada), n'usent qu'avec parcimonie du sulfite et livrent le plus souvent des vins non filtrés. Alors, quand pointe le mois de novembre avec sa météo froide et humide, sa commémoration de l'Armistice et de ses millions de morts, le troisième jeudi de novembre reste une raison de se réjouir.

Preuve que les choses ont changé ? Les plus grandes maisons de beaujolais signent leurs cuvées. Celle de Joseph Drouhin, qui s'est vu décerner à Lyon le trophée du meilleur beaujolais nouveau de l'année par l'Union des œnologues, est un régal de gamay croquant et gouleyant. La maison Fessy, propriété de Louis Latour, fait partie elle aussi des meilleures. Et

les vins de Georges Dubœuf, longtemps vilipendés, ont fait un bond qualitatif indiscutable. Désormais, il n'est plus honteux d'accoler sa signature à ce vin fripon. Le beaujolais peut être fier de ses racines populaires. Il reste le vin de zinc idéal pour trinquer avec les copains, celui qui délie les langues et facilite les rencontres. Et nous fait patienter jusqu'à Noël, où l'on débouche nos meilleurs crus de morgon, moulin-à-vent, brouilly, fleurie ou saint-amour (voir ci dessous). Remettez-nous ça, patron !

GÉRARD MUTEAUD

Les militants du terroir montrent leurs crus

Issu d'une famille de vigneronniers de père en fils depuis 1789, Robert Perroud a accompli sa révolution personnelle en 1997. Ulcéré de voir sa région crever sous la mauvaise vinasse, il rassemble une vingtaine de vigneronniers partageant son idée du beaujolais-mâconnais : une mosaïque de terroirs et de crus tous uniques. La partie est gagnée. Les vins sont pleins, gourmands et profonds. Les dix crus de beaujolais méritent bien leur place parmi le meilleur des appellations. G.M.

- Brouilly Pollen, Domaine Robert Perroud, 13,40 €.
- Régnié Vignes de 1918, Domaine Jean-Michel Dupré, 10,90 €.
- Juliéna Probus, Domaine Pascal Aufranc, 12,40 €.
- Morgon Côte du Py, Domaine Laurent Gauthier, 12,40 €.
- Fleurie Les Moriers, Domaine Lucien Lardy, 14,50 €.

Rens. : 04-74-69-53-82, www.terroirs-originels.com