

Chiroubles - Domaine Laurent-Gauthier

LA FÉMININE GRÂCE D'UNE ROBE POURPRE

Fruit d'un retour à des méthodes naturelles, ce chiroubles ne manque pas de tenue.

C'est à son altitude relativement élevée - il faut bien compter 400 mètres... -, sur ces premiers contreforts du Massif central que forment les monts du Mâconnais, du Charolais et du Beaujolais, en partie compensée par de fortes pentes exposées au sud et au sud-est, que le chiroubles, considéré comme le plus féminin des dix crus, doit sa fraîcheur et sa souplesse.

Peu connu, hormis des amateurs, il est celui qui symbolise le mieux l'image de vin « léger » qui caractérise le beaujolais, même si l'expression n'est pas toujours bien comprise. Les sols, maigres, légers, acides et perméables, sont majoritairement composés de sable granitique, d'où le caractère friand des vins. Une situation leur assurant un équilibre idéal lorsque le millésime est heureux, ce qui est tout à fait le cas avec les 2013. Installée depuis 1834, la famille Gauthier cultive la passion de la vigne depuis sept générations. Propriétaire sur le lieu-dit Châtenay, l'un des meilleurs secteurs de l'appellation Chiroubles, membre de l'association des

Terroirs originels, qui regroupe des vigneron soucieux d'authentifier leur vin et de préserver la typicité de l'AOC, Laurent Gauthier veille à la transmission d'un savoir-faire assurant la pérennité des valeurs familiales.

Soucieux de respecter l'environnement, ce vigneron dans l'âme privilégie le retour à des méthodes naturelles. Notre méfiance envers les dérives et les négligences de certains producteurs, dont le dogmatisme pour le concept du « tout naturel » confine parfois au prévinagre, est ici sans objet, car ce chiroubles montre une tenue et une structure qui devraient servir de référence, ou de leçon, à ceux qui passent à côté du sujet, mais aussi à ceux qui ne jurent que par la chimie viticole. Pour l'heure, on se régale avec ce chiroubles 2013, dont la robe pourpre intense, le nez gourmand de framboise, la bouche souple et fruitée, aux tanins caressants, les arômes affirmés de mûre et de cerise offrent le parfait flacon du bonheur. Un vin de tendresse qui s'accommode de toutes les gourmandises un peu canailles, terrines et salaisons, rôtis et grillades, que dispensent les agapes de fin d'année. ■

Domaine Laurent Gauthier, 69910 Villiers-Morgon.
Tél. : 04 74 04 26 57. Chiroubles « Châtenay »
2013 : 12 €. Expédition.

