

## Morgon Côte du Py 2012 (beaujolais) Laurent Gauthier



**La bouteille de la semaine.** Aussi étrange que cela puisse paraître, les vignerons du Beaujolais n'avaient qu'une connaissance empirique et incomplète de leur terroir. Il aura fallu attendre que l'Union interprofessionnelle des vins du Beaujolais s'empare du dossier pour qu'une étude pédologique complète soit menée par le cabinet Sigales. C'est désormais chose faite depuis près d'un an, après que l'équipe chargée de l'étude a parcouru 12 500 hectares de vigne, ouvert 600 fosses et effectué 6 000 sondages. Les vignerons possèdent enfin une carte précise de leurs sols pour l'ensemble des dix crus du Beaujolais. On y apprend ainsi que Fleurie se situe à 90 % sur des sols granitiques, de même que Chiroubles (granits roses), tandis que Juliéna est composé des fameuses pierres bleues caractéristiques du Beaujolais. Cet outil est un premier pas indispensable pour que les vignerons puissent opérer une classification de leurs terroirs, qui pourrait, un jour, aboutir à la création de premiers crus. À cet égard, celui de la Côte du Py, à Morgon, est considéré par les amateurs de beaujolais comme l'un des meilleurs des dix crus et pourrait prétendre à la plus haute distinction. Le sol est composé de pierres bleues à faible profondeur, ce qui confère aux vins à la fois richesse, intensité et minéralité. Des caractéristiques que vous retrouverez dans cette cuvée de Laurent Gauthier, vigneron passionné situé au cœur de l'appellation morgon. Son 2012 est une merveille aux arômes de fruits rouges et de griottes, avec des notes subtilement minérales. La bouche est veloutée, ronde et gourmande. Vous pouvez le boire maintenant ou l'oublier en cave plusieurs années. Mais si vous préférez le beaujolais nouveau, nous ne pouvons plus rien pour vous ! **Philippe Richard**  
Prix conseillé : 12 €. [www.laurent-gauthier.com](http://www.laurent-gauthier.com)