

Spécial vins d'été

138

LES ROUGES

CHIROUBLES

LAURENT GAUTHIER DÉPOUSSIÈRE LA TRADITION

Fruités et gouleyants, minéraux et épicés, les gamays du domaine Gauthier figurent parmi les meilleurs crus du Beaujolais



Laurent Gauthier, partisan du respect du terroir

CHIROUBLES CHÂTENAY 2011

sur le terroir original de la famille, au sol typique de granit rose, les Gauthier produisent un gamay aromatique et charnu doté d'une trame tannique non dénuée de caractère. A boire dans les quatre ou cinq ans. 10,70 €

MORGON CÔTE DU PY 2010

modèle d'équilibre entre puissance et finesse, notes d'épices et de fruits rouges et noirs, belle allonge finale sur une belle trame minérale. Ne pas ouvrir avant quatre ou cinq ans. 12,30 €

69910 Villié-Morgon.
Tél. 06-07-69-26-93.
www.laurent-gauthier.com

Je ne suis pas bio, pas raisonné, mais très raisonnable. Je vis au milieu de la nature, mes enfants aussi, je tiens à en préserver la richesse. » N'attendez pas de la part de Laurent Gauthier, 46 ans, des déclarations fracassantes et des prises de position tranchées. Le vigneron de Villié-Morgon n'a rien d'un révolutionnaire. Mais tout d'un honnête homme. Septième génération à travailler la terre sur ces collines du Beaujolais où le gamay donne ses plus belles expressions, il est d'ores et déjà associé à Jason, 20 ans, son fils aîné. Une façon pour lui d'assurer la pérennité de son domaine.

La conduite de la vigne ? Des parcelles labourées, d'autres enherbées, d'autres partiellement désherbées... « J'ai un peu de tout, explique-t-il sans forfanterie. Aujourd'hui, on sait que l'abus de certains traitements phytosanitaires a été très néfaste pour l'environnement et pour nos sols. Or, ce que nous recherchons avec mes camarades vignerons regroupés au sein de l'association Terroirs originels, c'est justement l'expression du terroir. Il faut donc apprendre à le respecter. A Morgon, nous ne manquons pas de représentants de vins naturels. Ils ont longtemps été regardés d'un mauvais œil par les tenants de la tradition. Il faut reconnaître pourtant qu'ils ont fait du bien à l'appellation. »

Chasseur, pêcheur, fin gourmet, Laurent respecte les anciens, les valeurs nobles du travail et de la transmission du savoir. Mais il déteste les œillères. Il se réjouit que l'association les pousse à échanger, comparer, confronter leurs pratiques. L'émulation est permanente. « Nous avons



Le domaine comprend une vingtaine d'hectares sur les appellations Chiroubles et Morgon.

tous la même passion pour notre métier d'artisan-vigneron, avec pour aiguillon la recherche d'une certaine perfection. Mais à la différence d'autrefois, nous avons les yeux ouverts sur le monde, et c'est tant mieux. »

GÉRARD MUTEAUD