

## Beaujolais : les lieux-dits des 10 crus - Première partie

Dégustation passionnante des lieux-dits revendiqués, certains célèbres, d'autres moins... Classement à l'horizon !

PAR JACQUES DUPONT

Modifié le 28/06/2016 à 22:23 - Publié le 27/06/2016 à 23:22 | Le Point.fr



ABONNEZ-VOUS À PARTIR DE 1€

Évidemment si dans le Beaujolais depuis 2013, on fait des petits trous à la tarière – environ 16 700 – et des gros trous au tractopelle – 800 fosses de 180 cm de profondeur – ce n'est pas pour des prunes, ou pour monter une comédie musicale autour du poinçonneur des lilas de Gainsbourg. Surtout dans les 10 crus (Fleurie, Morgon, Régnié, Moulin-à-Vent, Chiroubles, Brouilly, Côtes-de-Brouilly, Chénas, Juliénas, Saint-Amour) où 330 profils de sols (à partir de 5 000 sondages) ont été mis en évidence et commentés par les géologues et pédologues auprès des vigneron, et des cartes géologiques tracées pour chacun des dix.

Connaître mieux les sols, mais aussi mettre des qualificatifs sur des évidences anciennes. Dans chaque cru, depuis toujours, on sait des lieux privilégiés parce qu'ils donnent des vins plus fins ou plus concentrés et bénéficient parfois de soins privilégiés, se vendent plus cher, sont plus recherchés. « Les fosses ont surtout une valeur pédagogique. Ce qui est important, c'est de montrer toute la diversité des informations dont on dispose, pas que le sol : la notoriété, les usages, la qualité des vins, le volet sensoriel, ce qui le distingue des autres », commente Valérie Lempereur de l'Institut français de la vigne et du vin (IFV).

Notre demande de dégustation de ces « lieux-dits » plus ou moins bien connus des amateurs, à l'intérieur des dix crus arrivait donc en parfaite correspondance avec la volonté de certains vigneron, de l'interprofession et des techniciens chercheurs de montrer la variété des sols et des pratiques. Avec comme projet, à terme, la mise en valeur de « climats » à la bourguignonne. Ou faut-il parler de futurs « premiers crus » au sein de crus déjà existants ? L'enjeu est d'importance au moment où un débat anime le monde viticole du Beaujolais : choisir de développer sa propre identité en valorisant cette diversité ou se ranger derrière la bannière bourguignonne.

Certes, celle-ci brille à l'international, mais on en sait aussi les limites. Déjà, en son temps, le grand géographe Roger Dion, dans son *Histoire de la vigne et du vin*, avait montré les liens étroits entre la notoriété des crus de la Côte-d'Or avec son histoire bien particulière, liée aux très anciens découpages diocésains, et qui fait que Santenay (21) reste aujourd'hui bien plus connue que sa jumelle Maranges (71). Un Beaujolais rattaché à la Bourgogne risque fort de demeurer la cinquième roue du chariot, l'entrée de gamme sur les tarifs des grands négociants beaunois ou nuitons...

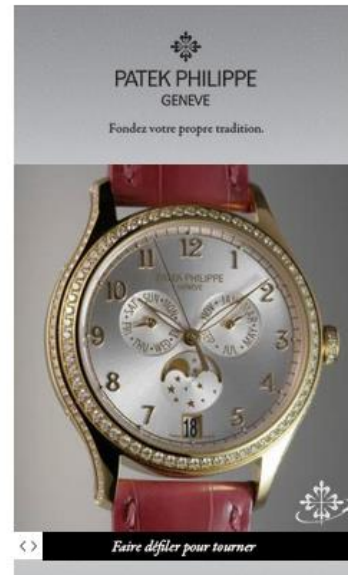
Nous avons dégusté 179 échantillons, rien que des lieux-dits cadastrés, réels et revendiqués. On remarquera que les résultats les meilleurs sont obtenus dans des lieux-dits de tradition ancienne dont les vins bénéficient d'une renommée permettant des prix plus élevés (Côte du Py par exemple, à Morgon). Sans doute, est-ce là la preuve de sols viticoles propices, mais aussi la démonstration que le terroir est bien aussi la résultante du travail fourni par l'homme. Ces « climats » à forte notoriété bénéficient aussi de soins plus élaborés, comme le sont les premiers crus de la Bourgogne.



Jacques Dupont



Olivier Bompas



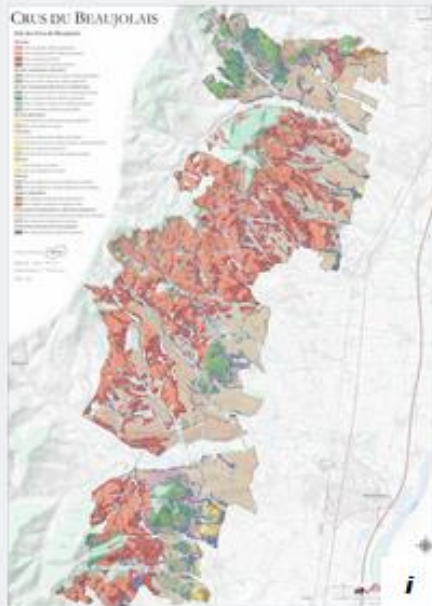
Dossier - Les grands crus 2.0



Dossier - 20 questions sur le vin



Dossier - Spécial bières



## Sélection "lieux-dits"

(les noms des lieux-dits apparaissent en gras, avant le commentaire du vin).

### CHIROUBLES

#### Millésime 2014 :

##### **16 - Laurent Gauthier**

Morgon - 69910 Villié-Morgon

Tél. : 04 74 04 26 57 - 06 07 69 26 93.

**Chatenay.** Fruits rouges cuits, bouche épicée, réglisse, plein, bonne longueur, granit et argile, minéral, silex en finale. **9 €.**

### MORGON

#### Millésime 2014 :

#### Lieu-dit Côte-du-Py :

##### **15,5/16 - Laurent Gauthier**

Morgon - 69910 Villié-Morgon

Tél. : 04.74.04.26.57 - 06.07.69.26.93.

Vieilles Vignes. Nez boisé, bouche épicée, demi-corps, tendue, légère, serrée en finale, tanins un peu accrocheurs, minéralité en finale. **12,50 €.**