

BEAUJOLAIS NOUVEAU LE MILLÉSIME 2012 EST FORMIDABLE !

Jamais les vins primeurs du Beaujolais n'ont été aussi bons. Une cuvée qui réhabilite les joies et les charmes de ce délicieux rituel bachique. **Par Périco Légasse**

Controversé du fait d'une météo perturbée, le millésime 2012 ne laissera pas de grandes traces dans les annales, excepté pour le beaujolais nouveau qui montre cette année une forme tout à fait réjouissante. Ce n'est pas tant la qualité des vins que la faiblesse des rendements qui caractérise la vendange 2012. Peu de volume, donc, mais de belle tenue, là où le vigneron expérimenté et courageux a pris son temps pour ne ramasser que du raisin mûr. Contre toute attente, le jus vinifié en primeur redoute les millésimes trop chauds, la puissance alcoolique étant incompatible avec la fraîcheur et le fruité du vin nouveau. Non pas que le cépage gamay se contente de peu de soleil

pour mûrir, mais parce que la légèreté et la fluidité de ses tanins ne lui permettent de révéler ses charmes de jeunesse qu'à l'abri des concentrations et des maturités excessives. L'un des drames qui provoqua le désamour des Français pour le beaujolais nouveau fut précisément la recherche, parfois artificielle, de la puissance du vin au détriment de sa finesse. La responsabilité en incombe aux médias pour lesquels toute boisson inférieure à 13° relève de la vinasse. Tragique hérésie qui conduisit les producteurs à chaptaliser ou à trop extraire pour être à la hauteur œnologique de la tendance en vigueur. C'est tellement plus facile, lorsque l'on est un vigneron sans talent, de « gonfler » son vin que de lui laisser son vrai visage, un peu



sébastien erome / signatures - dr

PEU DE VOLUME MAIS DE LA TENUE, là où le vigneron a pris son temps pour ne ramasser que du raisin mûr.

comme ces cuisiniers médiocres qui épicient ou édulcorent leurs plats pour faire illusion gastronomique. Nous avons dégusté une trentaine de beaujolais et de beaujolais-villages nouveaux du millésime 2012 (bouteille cachée), le lundi 5 novembre à l'auberge des Maritones, à Romanèche-Thorins. Après 2009, 2010 et 2011, aux résultats magnifiques, la barre était haute. Sans rougir, au bon sens du terme, les primeurs goûtés ce jour-là ont révélé des vertus incroyables. Certes moins denses et moins riches que l'an dernier, ils montrent une souplesse et un bouquet intense, avec une jolie robe mauve cristalline, des tanins gracieux et des arômes très élégants.

Des beaujolais nouveaux de joie et de soif qui devraient faire fureur. ■

NOS COUPS DE CŒUR

Voici notre palmarès, composé de sept beaujolais et sept beaujolais-villages (deux négociants, deux caves coopératives et dix propriétaires). Des cuvées qui feront merveille sur des charcuteries, des volailles et des fromages jeunes. Les crétins ne diront plus que le beaujolais nouveau, « c'est dégueulasse ». ■

BEAUJOLAIS NOUVEAUX 2012

Domaine Pascal Aufranc, La bouteille : 5,50 €. 69840 Chénas. Tél. : 04 74 04 47 95. La bouteille : 6,75 €.

Domaine Pascal Berthier, 71680 Crèches-sur-Saône. Tél. : 06 09 86 42 62. La bouteille : 6,75 €.

Château du Châtelard, 69220 Lancié. Tél. : 04 74 04 12 99. La bouteille : 6,50 €.

Domaine Bruno Debourg, 69490 Daretz. Tél. : 04 75 05 78 01.

Domaine Robert Perroud, 69460 Odenas. Tél. : 06 15 12 28 42. La bouteille : 6,75 €.

Georges Dubœuf, 71570 Romanèche-Thorins. Tél. : 03 85 35 34 20. La bouteille : 6,90 €.

Loron et Fils, 71570 La Chapelle-de-Guinchay. Tél. : 03 85 36 81 20. La bouteille : 7 €.

BEAUJOLAIS-VILLAGES NOUVEAUX 2012

Domaine André Colonges, La bouteille : 7,15 €. 69220 Lancié. Tél. : 04 74 04 11 73. La bouteille : 6 €.

Domaine Emmanuel Fellot, 69640 Rivolet. Tél. : 04 74 67 37 75. La bouteille : 7,15 €.

Domaine de la Madone, 69460 Le Perréon. Tél. : 04 74 03 21 85. La bouteille : 6 €.

Domaine Lucien Lardy, 69820 Fleurie. Tél. : 04 74 69 81 74.

Domaine Pardon et Fils, 69430 Beaujeu. Tél. : 04 74 04 86 97. La bouteille : 6,90 €.

Cave du château des Loges, 69460 Le Perréon. Tél. : 04 74 03 22 83. La bouteille : 6 €.

Cave de Quincé, Signé Vignerons, 69430 Quincé. Tél. : 04 37 55 50 33. La bouteille : 5,50 €.

DÉCEPTIONS DEUX STARS À L'AMENDE

Alors que l'on se régale toujours en les dégustant, à notre grand étonnement, les vins des deux stars du beaujolais nouveau que sont Jean-Paul Brun, du Domaine des Terres-Dorées, à Charnay, et Pierre-Marie Chermette, du Domaine de Vissoux, à Saint-Vérand, ont montré des faiblesses inattendues. Le 2012 n'était pas à la hauteur. Comme quoi la vigne doit rester l'école de la modestie et de l'humilité. ■

