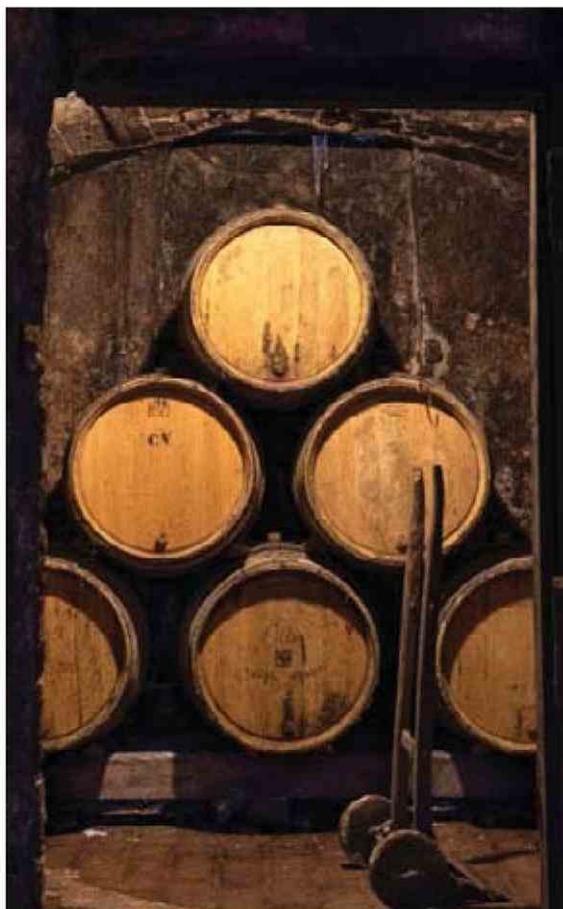


**SPÉCIAL VINS** BEAUJOLAIS

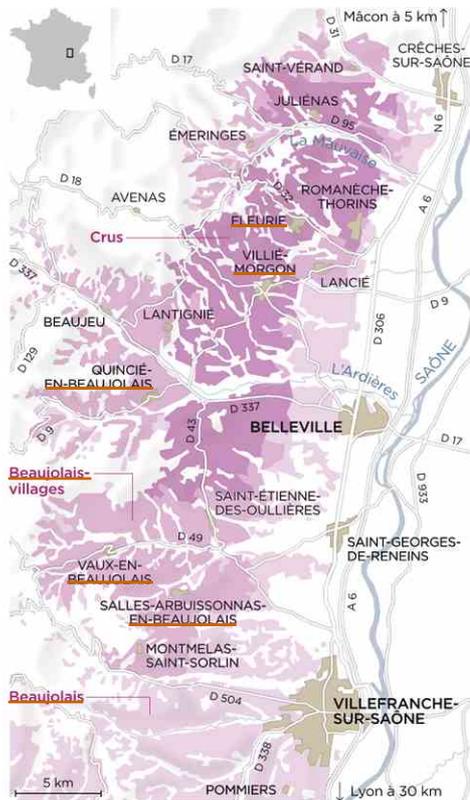
# Lantignié allume le feu

Bosseurs, pas rêveurs, ils inventent les solutions. Ce sont les nouveaux vignerons en mouvement de ce vignoble en danger. **PAR JACQUES DUPONT**



MICHEL LABELLE POUR « LE POINT » (X4)

Frédéric Berne et ses voisins ont créé une association, Vignerons et terroirs de Lantignié, pour faire reconnaître le beaujolais-villages « et vivre son métier, s'éclater. »



**LANTIGNIÉ**  
**VINS ROUGES**  
**ET BLANCS**

**Surface**  
 104 hectares en rouge,  
 5,5 hectares en blanc.

**Situation**  
 Dans la partie nord  
 du Beaujolais.

**Sols**  
 Essentiellement  
 granite et argile dite  
 de « pierres bleues ».

**Cépages**  
 Gamay et chardonnay  
 pour les blancs.

**Millésimes**  
 2019 : année chaude,  
 vins expressifs, on  
 peut commencer à les  
 boire, avant les 2018.  
 2018 : année chaude,  
 vins aromatiques et  
 structurés qui se sont  
 parfois refermés et  
 peuvent demander  
 un peu d'attente.  
 2017 : un millésime  
 plus tendu que  
 2018 qui requiert  
 un peu d'attente,  
 notamment sur  
 les cuvées spéciales.



Frédéric Berne  
 Domaine Frédéric  
 Berne

« Donner confiance à  
 ceux qui font de très bons  
 vins et leur permettre  
 de parler terroir. »

« Toute la côte est c'est du granit rose et la côte ouest est en argile bleue. Sur les granits on a plus de finesse à condition de faire très attention aux rendements et sur les argiles on a plus d'épaule. On a créé une association, Vignerons et terroirs de Lantignié. On est une quinzaine avec pas mal de jeunes et quelques anciens. Sur l'esthétique du vin, chacun fait ce qu'il veut, les personnalités restent diverses. Il y a des gens qui se cherchent mais je préfère ça à la standardisation. On a une charte globale sur la philosophie du groupe, surtout agronomique. On travaille beaucoup sur les échanges techniques. C'est un projet pilote en liaison avec les beaujolais et beaujolais-villages pour mettre en avant les terroirs, donner de l'espoir à ceux qui ont de bons terroirs. Je voyais mourir les beaujolais-villages alors que les crus se portaient bien. Notre but, c'est de donner confiance à ceux qui font de très bons vins et de leur permettre de parler terroir. Mettre sur le devant la face cachée du beaujolais. »

**D**onc, c'est reparti. La vague anti-beaujolais des années 1990-2000 est passée. Tant mieux, elle était terriblement injuste. Mêlant bébé et eau du bain, elle aurait très bien pu figurer dans une anthologie des rumeurs complotistes. Loin de nous l'idée de nier l'évidence. Le marketing du « nouveau » poussé dans ses retranchements avait suscité une grande méfiance. L'appât du gain, quand il prend la forme de certains épisodes des romans de Balzac, agit comme le marteau sans maître et apporte à moyen terme le rejet. Mais quoi, tout était à balancer ? N'y avait-il pas, dans cette belle région, des producteurs de qualité ? À en croire ses détracteurs, le beaujolais dans son entier n'était que tromperie – à l'image de ces couples qui, divorçant, oublient qu'ils se sont aimés

et ne voient plus, en récrivant leur histoire, que les cheveux dans la baignoire et les chaussettes sales sous le lit. Dans tous les vignobles, comme dans toute activité humaine, il existe des très bons, des dévoués et des médiocres. Rien n'a changé depuis Platon. Et dans le beaujolais, on continuera comme ailleurs à trouver aussi des mauvais. Sauf que cette crise a donné envie aux bons de se faire entendre, de se regrouper, de parler ensemble, d'agir. Beaucoup sont jeunes, c'est normal. Les nouvelles générations ont suivi les mêmes écoles avec ouverture sur le monde et stages aux antipodes qui procurent des envies de partage. Puis, prenant conscience de la richesse des sols de leur village, du savoir-faire des anciens, de leur culture et, en brassant tout cela avec les pales de leur connaissance technique, des ailes ■■■



Vendanges  
 au domaine Laforest,  
 à Regnié-Durette,  
 le 25 août.



Guillaume Juncy  
 Domaine Juncy

« J'ai sauvé mes vignes  
 en coteaux en  
 les restructurant. »

« Je suis certifié bio pour 2020. J'ai trois juments. Elles sont en congé maternité, les trois en même temps. On se les partage avec Grégory Bouillon. Il a des beaujolais à Quincié et des brouillys. J'ai toujours aimé les bêtes et lui avait la passion des chevaux. Moi, je laisse 2 hectares aux chevaux. C'est surtout par plaisir, mais on a deux ou trois morceaux où on n'a vraiment pas le choix. J'ai commencé à restructurer le vignoble, à arracher des vignes pour pouvoir aligner des rangs et palisser. Mon père grinçait les dents. Au bout de trois-quatre ans, il m'a dit: "C'est peut-être pas mal, ton truc." On enlève un rang sur deux, on replante à 6 000 pieds l'hectare au lieu de 11 000. En quinze ans, on n'a pas vu de différence de qualité mais une régularité en rendement et elles supportent mieux les années caniculaires. J'ai sauvé mes vignes en coteaux en les restructurant. J'arrive à travailler les sols sur des pentes à 35 %. »



■■■ leur poussent. Nous avons choisi de parler de Lantignié, parce qu'au cœur de la zone des crus, les vigneron d'ici réfléchissent depuis plusieurs années à donner du sens à cette appellation beaujolais-villages qui, vue d'ailleurs, ne signifie pas grand-chose et ne raconte rien. Frédéric Berne et ses amis ont créé une association, Vignerons et terroirs de Lantignié. Tous n'en sont pas membres, parce que Frédéric Berne avance des fois un peu trop vite. Il s'est formé davantage à la pioche qu'au Quai d'Orsay, mais tous, membres ou pas, visent le même objectif: « Nous, ce qu'on veut, c'est qu'on nous reconnaisse car beaujolais-villages, c'est vaste. On veut être reconnus pour ce qu'on fait: mettre en lumière le terroir et ses vigneron. Après, c'est d'aller, collectivement, dans la transition écologique et vivre son métier, de s'éclater. Le cru ce n'est pas notre priorité. Si on bosse bien, on verra », dit-il.

**Valoriser les « lieux ».** Cru, le mot est lâché, mais du bout des lèvres. Devenir l'égal de morgon, juliénas, brouilly ou moulin-à-vent (ils sont dix crus au total), c'est un peu comme l'Alsace et la Lorraine pour Gambetta, après 1870: « Pensions-y toujours, n'en parlons jamais... » Et puis Frédéric Berne – comme ses amis – n'a guère envie de plaider, de se justifier: « L'administratif, ce n'est pas mon truc. » Ils ne sont pas les seuls dans la grande famille beaujolaise à réfléchir à valoriser les « lieux ». De nombreuses communes viticoles, comme Le Perréon ou Quincié,

proche de Lantignié, ou des « pays » comme celui de « des pierres dorées », plus au sud, sur des sols calcaires (au nord, on trouve davantage de granit ou de grès), reconnus depuis toujours dans les cercles d'initiés, cherchent eux aussi à faire valoir la spécificité de leur vin. Une saine émulation qui va à l'encontre d'une pensée en vogue un moment, mais jugée toxique par ces vigneron en mouvement, qui consiste à se mettre à la remorque de la Bourgogne voisine. Devenir le figurant, l'entrée de gamme sur les catalogues d'un négociant bourguignon n'est pas leur avenir. Les Berne, Juncy, Dubost, Burgaud, Lecareux et compagnie ■■■



**LES ACCORDS**

Des vins qui accompagnent une cuisine simple et goûteuse, comme une terrine de campagne, un jambon persillé, un pied de cochon grillé, ou encore les abats de type rognons ou foie en persillade. Après quelques années de patine, les beaujolais un peu corsés évoluent comme des bourgognes (on dit alors qu'ils pinotent) et se marient avec un onglet grillé aux échalotes, un carré de veau rôti et, pour les soirées d'hiver, des plats mijotés comme un coq au vin.

MICHEL LABELLE POUR « LE POINT » - ILLUSTRATION: DOUSAULT POUR « LE POINT »



■ ■ ■ voient le futur du beaujolais sous un autre angle, celui de la diversité des vins et de la valorisation des terroirs. « Un marché de cavistes, sommeliers, particuliers, où on peut gagner sa vie tout en étant en phase avec notre écosystème. Si je fais du vin dans ces conditions, ça me plaît... », affirme encore Frédéric Berne, qui constate avec plaisir que depuis quelque temps il voit chaque année deux jeunes s'installer comme vigneron. C'est le cas d'Alexandre Burgaud, qui a repris en fermage 7 hectares que personne ne lui jalouse : « Ce n'est pas évident quand on a des parents qui n'ont pas de vignes. Le site est magnifique,

mais tout en pente très forte... C'est pour cela que ça intéressait moins de monde et que je l'ai eu. Même à pied, faut s'accrocher... »

C'est en résumé le drame du Beaujolais : là où on ne peut mécaniser et remplacer les vieux ceps cultivés en gobelet (la taille leur donne cet aspect) par du palissage, les vignes ne trouvent pas preneur. Et pour cause : trop de travail pour une rentabilité nulle ou faible. D'où l'abandon de très jolis terroirs remplacés par des friches. D'où notre admiration et notre soulagement quand des Alexandre Burgaud maintiennent les paysages et la vie ■

**Devenir le figurant, l'entrée de gamme sur les catalogues d'un négoce bourguignon n'est pas l'avenir de ces vigneron.**



## Sélection

Sur 34 vins à moins de 12 euros

### LANTIGNIÉ

- 2019

#### 17 - Frédéric Berne

Lantignié (69)

06.83.46.05.06.

Voir le portrait de Frédéric Berne.

**Granit rose.** Nez épicié, cerise noire, bouche tannique, pas encore totalement fondue, bien relevée, note poivrée, joli fruit éclatant en finale, élégant, et tonique. 11,50 €.

#### 14,5/15 - Pierre Bleue.

Nez discret, un peu poivré, eucalyptus, serré, gourmand, fruité, frais. 11,50 €.

#### 16 - Alexandre Burgaud

Lantignié (69)

06.67.27.50.76.

Sur cuve. Nez plus fruit, droit, long, fin, cerise noire, poivré en finale, élégant, feuillage, menthe, long très élégant. 10 €.

#### 17 - Jean-Marc Burgaud

Villié-Morçon (69)

04.74.69.16.10.

**Les Vignes de Lantignié.** Nez épicié, bouche élégante, en finesse, gourmand, frais, tendu, joli vin, feuillage, long, fin. 10 €.

#### 14,5 - Les Caprées

Régnié-Durette (69)

04.74.65.57.83.

**L'Amourandaise.** Bois de réglisse, bouche gourmande, fraîche, cerise, un vin à boire jeune, plaisant aujourd'hui. 9,50 €.

#### 16 - Domaine de Colette

Lantignié (69)

04.74.69.25.73.

**Nature.** Nez discret, floral, baies noires, bouche vive, droite, gourmand, fin, équilibré, solide et élégant, note réglissée en finale. 12,30 €.

#### 15,5 - Dubost Jean-Paul

Lantignié (69)

04.74.04.87.51.

**Tracot.** Fruits rouges, fumée, bouche fraîche, vive, serrée, un joli classique, cerise, droit. 9 €.

#### 15 - Domaine Joncy

Quincé-en-Beaujolais (69)

04.74.04.33.29.

**Les Brosses.** Argile plus granit bleu, roches volcaniques bleutées. Baies noires, bouche ample, tanins présents, frais, gourmand épicié en finale. 10 €.

- 2018

#### 18 - Frédéric Berne

Lantignié (69)

06.83.46.05.06.

**Granit rose.** Fruits noirs, poire, poivre, bouche dense, épiciée, relevée, jus de cerise, long, plein, tendu, finale minérale, très joli vin qui régale déjà et peut se conserver et s'embellir longtemps, la classe. Grand vin. 11 €.

#### 14 - Jean-Marc Burgaud

Villié-Morçon (69)

04.74.69.16.10.

**Les Vignes de Lantignié.** Fruits rouges, réducteur, bouche serrée, tendue, fraîche, serrée en finale par la réduction, besoin d'air. À carafier. 10 €.

#### 14 - Jean-Paul Dubost

Lantignié (69)

04.74.04.87.51.

**Les Charmieux.** Floral, fruits rouges, bouche vive, accrocheuse, fraîche, classique, tendu. 9,50 €.

#### 16 - Louis Jadot

Beaune (21)

03.80.22.10.57.

**Domaine des Cristaux.** Nez fruits noirs, olive, cerise burlat, bouche ample, souple, veloutée, avec une finale relevée, un vin précis, délicieux, bien persistant. 9,80 €.

#### 16 - Domaine Joncy

Quincé-en-Beaujolais (69)

04.74.04.33.29.

Voir le portrait de Guillaume Joncy.

**Les Brosses.** Nez cerise en bocal, poivre, bouche dense, tendue, tanins présents, demande à être un peu attendu. Joli vin relevé en finale. C'est très tardif sur ce terroir. 10 €.

#### 14 - Domaines Dominique Piron

Villié-Morçon (69)

04.74.69.10.20.

**Fructus Agapé.** Grillé, réduction, fruits rouges, bouche gourmande, droit, frais, classique, refermé, à déguster au printemps prochain. 12 €.

#### 15 - Château des Vergers

Lantignié (69)

06.69.71.18.31.

**La Deuxième.** Nez réducteur, bouche puissante, extrait, dense, tanins présents, belles saveurs, notes mentholées en finale, vin de viande rouge. À attendre deux ans. 11 €.

**14 - La Première.** Fermé, baies noires, touche épiciée, bouche large, puissante, dense, touche de rhum en finale, gourmand. 11 €.

- 2017

#### 16 - Alexandre Burgaud

Lantignié (69)

06.67.27.50.76.

« Pur Cent ». « Une vigne qui a un peu plus de 100 ans, d'où son nom. C'est sa dernière vendange car elle ne donne plus assez de raisin. C'est un crève-cœur mais je vais devoir l'arracher. Elle ne produit plus. Comme à côté ce sont des vignes de 80 ans, au bout d'un moment je n'aurai plus de raisin. » Joli fruit, baies noires, note boisée et kirschée, bouche tendue, serrée, un vrai vin de garde. 12 €.

Blanc

- 2019

#### 14,5 - Domaine Joncy

Quincé-en-Beaujolais (69)

04.74.04.33.29.

**Aux avoïneries.** Élevage demi-muid. Nez noisette fraîche, bouche vive, pamplemousse. 10 €.