



## Les plus beaux gamays du monde sont français

Du Beaujolais au Bugey en passant par la Touraine, dégustez les plus séduisantes expressions du gamay, cépage à la fois accessible et complexe qu'on aime tant. Une dégustation de Pierre Vila Palleja

**S**i l'on reconnaît la grandeur d'un cépage à sa capacité à s'adapter ou à muter, le gamay est bien une force de la nature. Plus robuste que le pinot noir face au réchauffement climatique tout en gardant une finesse très appréciable, il monte aujourd'hui en puissance, et offre une belle alternative avec des vins délicats, fringants et abordables.

« Né sur les terres de Saint-Aubin en Côte-d'Or dont un hameau porte son nom, ce très ancien cépage est souvent comparé au pinot noir », nous rappelle José Vouillamoz, le célèbre ampélogue suisse, grand aficionado du gamay et coauteur avec Jancis Robinson et Julia Harding de *Wine Grapes*, la nouvelle bible des cépages. « Le gamay est un cépage 4x4. Sa capacité d'adaptation est impressionnante, poursuit-il. Bien que son terrain de prédilection soit le granite, il se plaît également sur le calcaire, le sable, l'argile ou le basalte, offrant ainsi un large spectre d'expressions. »

### VIEILLIR PLUS DE CENT ANS

Le succès du gamay tient aussi à sa faculté à produire des vins disponibles dans leur jeunesse, des vins ne nécessitant pas ou peu d'élevage, ce qui a permis, par exemple, l'essor du beaujolais-nouveau grâce, entre autres, à la mise au point de la vinification carbonique (lire encadré p. 98).

Mais si le gamay engendre des vins immédiats et faciles, il produit également des rouges d'une capacité de garde inouïe. « Certains d'entre eux peuvent vieillir plus de cent ans. Une aubaine pour l'amateur, souligne José Vouillamoz. En effet, il n'y a qu'à goûter de très vieux moulin-à-vent (Clos du Tremblay 1991 du domaine Paul Janin & fils ou le Clos du Moulin-à-Vent 2005 du domaine Labruyère), morgons (Côte du Py 1989 du domaine

Dominique Piron) ou encore côte-de-brouilly (millésime 1991 du château Thivin) pour s'en convaincre.

Avec 24 000 des 29 000 hectares plantés à travers le monde, la France demeure donc la principale terre d'accueil du gamay. Le Beaujolais, à lui seul, en recense 14 500. Le gamay noir à jus blanc est la variété la plus utilisée pour des questions de rendements, mais il faut aussi compter avec le gamay saint-romain en Loire. Cette variété se distingue par des rendements modérés et une bonne capacité d'adaptation au climat singulier, plus frais de la région. N'oublions pas les gamays de Bouze ou chaudenay, cépages teinturiers plantés en Touraine.

### LE BUGEY EN PLEINE EFFERVESCENCE

C'est en Beaujolais que l'on trouve les expressions les plus diverses du gamay, oscillant entre vins friands et délicats, aux accents de fruits rouges acidulés, et rouges plus structurés, avec des saveurs de cerise noire, de violette et de mine de crayon, parfois soulignées par un boisé noble.

Du côté de la Loire et de l'Auvergne, c'est la fraîcheur ligérienne et l'altitude qui contribuent à la singularité des vins. Profitant d'un alcool plus modéré et d'une acidité désaltérante, le gamay s'avère ici souvent plus vif.

Dans les Coteaux du Lyonnais, la tendance est au vin facile et plaisant, avec des notes de fruits noirs soutenues.

Enfin, le Bugey mérite toute notre attention. Ses vigneronniers ambitieux mettent en avant le gamay aussi bien dans leurs vins tranquilles que dans leur célèbre effervescent, le cerdon.

Nous avons regroupé ici les meilleures interprétations de ces différentes régions. Belles dégustations.

## Beaujolais

Avec 14 500 hectares sur les 29 000 plantés à travers le monde, c'est bien en terres beaujolaises, où il représente 97 % de l'encépagement, que le gamay trouve sa patrie de cœur. De l'expression gourmande et joviale d'un "nouveau" au cru plus concentré et sérieux, le cépage se révèle ici avec ambition et diversité. Il trouve en Beaujolais son sol de prédilection, les sables granitiques, localement appelé gores, bien que certains sols volcaniques ou argileux lui confèrent aussi une complexité singulière. La région connaît depuis quelques années une succession de grands millésimes : il faut profiter de ce cadeau de la nature ! P. V. P.

### Brouilly

#### 92/100 MANOIR DU CARRA

● 2021  
Très belle interprétation du terroir de Combiat dans un millésime singulier. On profite d'une expression



Zaccharie 2021 du château Thivin : ce superbe côte-de-brouilly a gagné en définition.

mûre et franche (fruits bleus, pivoine). La bouche est dense, veloutée, aux tanins précis. Bonne longueur. Déjà prêt à boire. 14 €

#### 91/100 ALEX FOILLARD

● 2021  
Issu d'une parcelle exposée au nord et plantée de vignes de 70 ans, dont la fraîcheur naturelle permet de sublimer le millésime. D'esprit "nature" mais maîtrisé, ce gamay présente une trame encore serrée, avec une fine austérité qui le portera pendant au moins cinq ans. 25 €

### Côte-de-Brouilly

#### 96/100 CHATEAU THIVIN

● Zaccharie 2021  
Cette cuvée gagne en définition grâce à un élevage en bois ayant lui-même gagné en précision. Les tonalités parfois toastées du passé laissent davantage la place aujourd'hui au fruit, tout en mettant en lumière un joli floral et une texture finement enveloppée. Garde d'au moins quinze ans. 35 €

#### 92/100 DOMAINE LAURENT MARTRAY

● Lois 2021  
Les vignes de 1916 apportent une profondeur rare, qui se traduit aujourd'hui par une certaine austérité. D'abord signé par la pierre chaude et le fin végétal, il présente un fruit croquant et défini. À attendre au moins deux à trois ans. 25 €

#### 91/100 CHATEAU DE PONCIE

● Le Pavé 2021  
La profondeur volcanique du secteur du Pavé confère une certaine singularité à ce vin. On sent la roche affleurante, les fruits bleus et la pivoine. La bouche est raffinée, aux tanins vivifiants. Belle garde à prévoir. 16 €

## Cyril Chirouze, ex-directeur du château des Jacques Le regard amoureux d'un ancien du Beaujolais



Cyril Chirouze a travaillé au château des Jacques pendant quinze ans.

Désormais en charge du Clos Rougeard, à Saumur-Champigny, Cyril Chirouze garde un souvenir ému du gamay et de ses singularités, qu'il a bien connues comme directeur du château des Jacques. « Le gamay peut se cultiver de différentes manières, insiste-t-il. Avec le changement climatique, les équilibres évoluent. Nous avons encouragé différentes techniques pour mieux nous adapter. Le gobelet convient bien aux millésimes chauds, car il protège les grappes du soleil. Mais dans les années froides comme 2021, les bons résultats se trouvent aussi dans les vignes palissées. En vinification, nous avons intégré un peu de rafle alors que nous étions connus pour tout égrapper. Cela a donné une fraîcheur supplémentaire aux vins. »

Propos recueillis par P. Vila Palleja

#### 91/100 DOMAINE DUPRÉ-GOUJON

● L'Hérone 2020  
Cette cuvée se trouve dans un entre-deux. La haute maturité de 2020 est contrebalancée par l'impact minéral de la parcelle, traduite par des notes de fruits noirs composés, de café et de pierre chaude. Il a besoin de temps pour fondre sa matière et son élevage. 27 €

#### 91/100 DOMAINE LES ROCHES BLEUES

● Brulhié 2021  
Séduisant ! On ressent d'abord la roche bleue typique du cru avant de distinguer

des senteurs de fruits noirs à juste maturité. La bouche est dictée par des tanins précis, mais encore saillants. Il faut le garder un an en cave pour en profiter pleinement. 22 €

#### 90/100 DOMAINE DES FOURNELLES

● Godefroy 2020  
Ce gamay est aujourd'hui dans un e phase de fermeture. On devine une noble origine à travers des senteurs de fruits noirs qui percent. La bouche se montre puissante, encore raffermie par une fraîcheur prenante. Attendez au moins deux à trois ans avant de le savourer. 15,90 €

**90/100**  
**L'OISEAU DE PASSAGE**

● *L'Écluse 2021*  
Cette cuvée confidentielle de 1151 bouteilles séduit par son fruit pur. Après carafage, pour dissiper son gaz, on profite d'un vin juteux, avec des tanins précis et saillants, grâce à sa vinification dépourvue de soufre. Dégustez-le dans la jeunesse. 15 €

**Chiroubles**

**91/100**  
**DOMAINE DE LA GROSSE PIERRE**

● *Grille Midi 2021*  
Grâce à l'élevage en œufs béton, la pureté de 2021 et la puissance du lieu-dit Grille Midi ont été préservées. Il mêle le chaud et le froid, avec un tanin raffiné, des arômes de fruits sauvages et une longueur mentholée. Un vin de gastronomie. 26 €

**91/100**  
**DOMAINE DES MORIERS**

● *2020*  
Ce chiroubles porte haut les couleurs de ce cru parfois relégué au second plan. D'approche "nature" sans déviance, il oscille entre les fruits bleus, le balsamique et les fleurs de montagne. Finale très sapide. 17 €

**Fleurie**

**95/100**  
**DOMAINE DE LA GRAND'COUR**

● *Clos de la Grand'Cour 2021*  
Jean-Louis Dutraive nous régale avec ce 2021 tout en dentelle. Le style du millésime convient parfaitement au domaine, qui a à cœur de mettre en avant la finesse de Fleurie, plutôt que la puissance. L'approche "nature" donne du souffle à l'ensemble tout en évitant les défauts. Superbe. 22 €

*Dans le chai*  
**Simple "carbo" ou semi-carbonique ?**

Mises au point dans le Beaujolais pour le gamay, les vinifications par macération carbonique ("carbo") ou semi-carbonique permettent de produire des vins au profil intensément fruité et accessibles jeunes. Elles sont pratiquées pour produire les vins primeurs comme le beaujolais-nouveau mais aussi les vins de garde. Le procédé consiste à verser directement les raisins entiers, non foulés et non égrappés, dans la cuve, libérant ainsi du dioxyde de carbone lors de la fermentation. La "carbo" implique de saturer la cuve de CO<sub>2</sub> afin de favoriser la réaction intracellulaire et de développer les esters responsables d'arômes intensément fruités et du fameux arôme de banane, acétate d'isoamyle, alors que la "semi-carbo", elle, n'est enrichie que par le CO<sub>2</sub> produit naturellement lors de la fermentation des raisins. P. Vila Palleja

**94/100**  
**CHATEAU DES BACHELARDS**

● *Le Clos 2020*  
Encore timide, Le Clos se distingue par la qualité de son fruit et la justesse de son élevage. Raffiné, subtil, élané par une minéralité discrète, c'est un vin que l'on peut commencer à ouvrir dans deux à trois ans et pendant quinze ans au moins. 30 €

**93/100**  
**CLOS DE LA ROILETTE**

● *2022*  
Superbe réussite ! On retrouve ici tout ce que l'on peut apprécier dans un fleurie issu d'un millésime de belle maturité : un nez ouvert et complexe, porté par les fruits juteux, la mine de crayon et la forêt-noire. La texture riche est sertie par des tanins et précis, qui assurent un équilibre juste. Grande longueur. À garder au moins vingt ans. 10,70 €

**93/100**  
**DOMAINE CHIGNARD**

● *Les Moriers 2020*  
Un gamay issu d'un grand terroir, né dans un bon millésime et bien interprété. S'il est encore sur la puissance

de 2020, on perçoit cependant un fruit de grande définition, un tanin précis et une superbe allonge. Les plus patients seront récompensés. 18 €

**93/100**  
**DOMAINE LAFARGE-VIAL**

● *2021*  
On se régale avec ce fleurie entremêlant la dentelle du millésime et la saveur douce du cru. La bouche est suave, gourmande, aux tanins précis. Sa fraîcheur saline suggère un potentiel de garde d'au moins dix ans. 23,50 €

**92/100**  
**CHATEAU DE LA CHAIZE**

● *La Madone 2020*  
Il est légèrement marqué par une réduction, mais on devine vite la qualité d'un terroir d'exception bien interprété. C'est d'abord une sensation minérale qui ressort, avec des notes de pierre chaude, de mine de crayon, de kirsch et de moka. La bouche est ciselée, puissante, riche, ponctuée par une fraîcheur d'agrumes. 28 €

**92/100**  
**DOMAINE DES MARRANS**

● *Clos du Pavillon 2021*  
Une fois dissipée une légère

réduction grillée, on est charmé par un fruit profond et lumineux. Ce Clos exploité en monopole offre un profil unique, avec des notes de fruits à noyau, de cassis, de mûre. La bouche est charnue, aux tanins savoureux, et de grande allonge. 22 €

**92/100**  
**MAISON TRENEL**

● *Climat La Madone 2019*  
Un vin issu exclusivement des vignes de la maison, qui signe ici une très belle expression de La Madone. On est séduit par le fruit raffiné, préservé par l'élevage en cuves béton, et la suavité si caractéristique de ce vin prêt à boire aujourd'hui, et qui peut encore soutenir une belle garde. 18 €

**91/100**  
**DOMAINE GILLES COPÉRET**

● *La Madone 2021*  
Cette Madone est une belle réussite. Le vin se montre juteux à souhait, livrant une expression franchement délicate. La bouche est pulpeuse, riche d'une longue finale. On apprécie la cohérence des vins du domaine. 10,50 €

**91/100**  
**DOMAINE GRÉGOIRE HOPPENOT**

● *Les Moriers 2021*  
Malgré le fin végétal typique de 2021, on retrouve la noblesse du terroir des Moriers, avec une interprétation délicate de la vinification. La bouche est de demi-corps, aux tanins saillants et précis. Grande longueur. 22 €

**91/100**  
**DOMAINE VALMA**

● *La Chapelle des Bois 2022*  
Ce n'est que son deuxième frappe fort, avec un style propre et libéré. Issu d'un des meilleurs secteurs du cru, le vin nous régale par son nez mêlant cerise confite, forêt-noire, suie et bois précieux.

La bouche est voluptueuse, aux tanins patinés, aidés par un élevage enveloppant, mais au service de la matière. Belle longueur. On peut le faire grandir sur au moins dix ans. 44 €

## Juliénas

**90/100**

**DOMAINE DES CHERS**

● *Le Secret de mon père 2020*

L'expression volcanique domine, avec une sensation de pierre chaude. La bouche se montre serrée, puissante et profonde. Malgré la légère tonalité végétale du millésime, on pressent une belle garde. 17 €

## Morgon

**98/100**

**DOMAINE**

**DANIEL BOULAND**

● *Corcelette Vieilles vignes*

*Cailloux 2022*

On tutoie les sommets avec cette cuvée. Dès le nez, on se rend compte de la grandeur de la parcelle, que les vignes plantées en 1925 restituent à merveille. Le fruit étincelant livre un parfum envoûtant de cerise noire. La bouche est

d'une rare sapidité, avec des tanins fondus et millimétrés. Une garde d'au moins vingt ans s'annonce. 13 €

**97/100**

**DOMAINE**

**LOUIS-CLAUDE DESVIGNES**

● *Javernières 2021*

Renversant ! Ce Javernières impressionne par sa régularité. Le nez bouleverse par sa définition et sa subtilité. La bouche est nuancée, tramée par des tanins précis, rendant l'ensemble savoureux. Un grand vin. 24 €

**95/100**

**DOMAINE MEE GODARD**

● *Passerelle 577 2021*

Comme souvent avec les grands vins, il faudra se montrer patient pour laisser s'exprimer toutes les nuances du vin. Ici, on devine une profondeur rare, avec un fruit subtil et un élevage minutieux. Mais c'est surtout en bouche que l'on découvre une magie, une délicatesse et une longueur délicieuses. 60 €

**94/100**

**DOMAINE**

**JEAN-MARC BURGAUD**

● *Côte du Py James 2021*

Grâce à des élevages en bois mieux maîtrisés, cette cuvée passe un cap, et parvient à exprimer la grande profondeur de la Côte du Py. Le nez est expressif, avec des senteurs de fruits frais et de mine de crayon. La bouche est énergique, dense, avec un boisé au service de la matière. 28 €

**94/100**

**DOMAINE**

**GEORGES DESCOMBES**

● *Vieilles vignes 2020*

Cette bouteille ira loin ! Derrière la richesse de 2020, on décèle une dimension minérale rare, qui équilibre une maturité juste, donnant beaucoup de fond et de contraste à la bouche. Le nez est remarquable, avec des parfums de fruits bleus, de pierre

chaude ; la vendange entière apporte un noble végétal. 20 €

**93/100**

**CHATEAU BELLEVUE**

● *Côte du Py Javernières 2020*

La magie des diorites a encore opéré dans ce vin issu de vignes âgées de 80 à 110 ans. On est séduit par la pureté du fruit, nuancé par une dimension minérale intense. La bouche est riche, enveloppée, cadrée par des tanins précis. Grande allonge sur le sel et le bois précieux. 25 €

**93/100**

**DOMAINE CHAMONARD**

● *2020*

La puissance de 2020 prend encore le dessus, le vin aura besoin de temps en cave pour calmer son feu. Le nez est marqué par les fruits cuits, la pierre chaude et le vieux bois. La bouche est charnue, bien menée par des tanins précis et d'une belle allonge. Une grande garde à prévoir. 19 €

**93/100**

**DOMAINE**

**JULES DESJOURNEYS**

● *2019*

Même si ce vin est dans

une légère phase de fermeture, on perçoit ici une rare énergie et une superbe définition.

Fruits bleus, fougère et pivoine composent le nez. La bouche est tramée, énergique, aux tanins précis. Magnifique finale minérale. 36 €

**93/100**

**DOMAINE JEAN FOILLARD**

● *Côte du Py 2021*

Il reflète parfaitement son terroir. On apprécie la qualité du nez, plein de baies rouges et de notes grillées, nuancées par une dimension minérale typique des roches bleues. La bouche est délicate, sensuelle, les tanins poudrés. À garder au moins quinze ans. 30 €

**93/100**

**DOMAINE**

**LAURENT GAUTHIER**

● *Javernières 2018*

Entremêler un grand terroir comme Javernières et un millésime d'anthologie comme 2018 est l'assurance de créer une magnifique bouteille. On ressent la noblesse des sols de pierres bleues, garantie de finesse et de muscle. Le fruit est éclatant, posé, combinant habilement haute maturité et raffinement. 21 €



Corcelette Vieilles vignes Cailloux 2022 du domaine Daniel Bouland : un morgon envoûtant.

## Vieux millésimes

### Les grands gamays vieillissent avec grâce

Le gamay permet de produire des vins qui régaleront dès leur jeunesse, mais il est aussi possible de garder longtemps en cave les meilleurs crus. Ce potentiel de garde s'explique par la qualité des tanins et la capacité des vins à conserver une acidité noble. Les meilleures expressions de gamay à maturité se trouveront aujourd'hui dans le Beaujolais, à l'instar du Moulin-à-Vent des Hospices 1961, du Clos du Carquelin 1979 du château des Jacques ou encore du brouilly 1990 de Georges Descombes, trois bouteilles encore en grande forme aujourd'hui ! Le château des Jacques, la maison Jean Loron ou le domaine Jules Desjournays proposent encore des vieux millésimes à maturité à la vente. Sinon, n'hésitez pas à chiner ces bouteilles lors des ventes aux enchères, bon plan assuré !

P. Vila Palleja

**92/100**  
**MAISON PIRON**

● Aux Pierres 2020

Quand les grands terroirs sont interprétés avec ambition et justesse, cela donne de grands vins, à l'image de cette cuvée. Le nez est profond, enjoué ; la bouche dense, veloutée, avec une trame acidulée désaltérante. Grande garde. 44 €

**91/100**  
**DOMAINE MARCEL LAPIERRE**

● 2022

Cette cuvée emblématique du domaine continue sa route, respectant les codes classiques de Morgon, avec son fruit noir intense, sa trame acidulée et sa finale gourmande. Ne subissant pas la puissance du millésime, ce gamay séduit par son équilibre. 23,60 €

**Moulin-à-Vent**

**95/100**  
**DOMAINE PAUL JANIN & FILS**

● Vignes du Tremblay 2021

Vignes du Tremblay atteint un haut niveau de raffinement. On est d'abord séduit par le bouquet, avec le panier de fruits rouges, le papier d'Arménie et la fleur d'oranger. La bouche est subtile, élancée, avec des tanins posés. 19 €

**94/100**  
**DOMAINE CHERMETTE**

● Rochelle 2020

Cette parcelle idéalement située au pied du moulin donne un vin marqué par la maturité et le bois. Le nez délivre des notes de toffee, de crème de fruits. La bouche est voluptueuse, une dimension minérale perce, qui lui apporte un élan de fraîcheur. Laissez-le vieillir quatre ans. 29 €

**94/100**  
**DOMAINE LABRUYÈRE**

● Le Clos 2020

Malgré la réserve du nez, on devine un fruit de grande qualité dans ce vin : notes

**Généalogie**  
**Un cépage prolifique**

Issu du croisement du pinot noir et du gouais blanc, le gamay a été baptisé de différents noms et a servi à de nombreux croisements heureux. Bien connus en Touraine ou en Bourgogne, les cépages teinturiers gamay de Chaudenay, gamay fréaux et gamay de bouze sont des mutations du gamay offrant une version intense de ce cultivar. En Suisse, on trouve le plant robert, qui est en réalité un plant ancien de gamay. Quant au gamaret et au garanoir, ils sont tous deux issus du croisement du gamay avec le reichesteiner. P. Vila Palleja



D.R.

de crème de fruits noirs, de guigne et de sureau. Il est aidé par un élevage moderne mais accompagnant bien la matière. La bouche est riche, voluptueuse. 43 €

**93/100**  
**CHATEAU DES JACQUES**

● Clos des Thorins 2021

Oscillant entre fraîcheur du millésime et la chaleur de son exposition, le Clos des Thorins offre un style complet et raffiné. On devine des notes de fruits bleus, de poudre de cacao et de fougère. La bouche est élancée, avec des tanins poudrés. De grande garde. 26 €

**93/100**  
**CHATEAU DU MOULIN-À-VENT**

● Clos de Londres 2021

Clos de Londres distingue par le raffinement de ses parfums et la délicatesse de son toucher de bouche. Le millésime imprime à cette cuvée un style plus léger et svelte qu'à l'accoutumée. Encore dans un style primaire, elle vieillira avec raffinement. 63 €

**93/100**  
**DOMAINE THIBAULT LIGER-BELAIR**

● La Roche 2021

D'aspect assez sauvage

à l'ouverture et libre, le nez se pose pour retrouver plus de précision. On retrouve la fraîcheur de 2021, avec les nuances des petites baies rouges et florales, mais c'est bien l'impression minérale qui domine. La bouche est ponctuée par une intensité iodée. N. C.

**93/100**  
**DOMAINE DES TERRES DORÉES**

● La Rochelle 2020

Jean-Paul Brun hisse ce grand terroir au niveau qu'il mérite, avec un vin à la fois profond, gourmand et d'une grande noblesse. Le nez suggère des notes complexes de fruits, de floral et d'épices douces. La bouche est élégante, aux tanins poudrés. Belle garde à prévoir. 28 €

**Régnié**

**91/100**  
**DOMAINE LES CAPRÉOLES**

● Diaclase 2021

Issu du secteur de la Plaigne, ce vin se démarque par l'intensité d'un fruit porté par une expression flatteuse et douce. La bouche est caressante, aux tanins précis, et très sapide. Bonne garde à prévoir. 17 €

**Saint-Amour**

**90/100**  
**CLOS SAUVAGE**

● 2021

Ce nouveau domaine créé par Sophie et David Devynck a su instaurer un style à part dans le paysage de Saint-Amour. Ce 2021 est tout en délicatesse, souligné par des tanins poudrés et une minéralité salivante. Déjà prêt à boire. 20 €

**Beaujolais-Villages**

**90/100**  
**DOMAINE GUY BRETON**

● 2022

Très belle entrée en matière avec ce gamay pulpeux, de demi-corps. Le nez offre un style aérien, floral, avec une note d'airielle. Idéal pour l'apéritif. 16 €

**89/100**  
**DOMAINE DES NUGUES**

● Quintessence 2015

Issu d'un élevage ambitieux,



Vignes du Tremblay 2021 du domaine Paul Janin & fils : un moulin-à-vent subtil et élancé.

D.R.

ce 2015 confirme son style, avec des notes de chocolat, de viande séchée, et de fruits confits. La bouche est large, douce, mais les tanins commencent à sécher en finale. 17 €

## Vin de France

### 90/100 DOMAINE NICOLAS JACOB

● G 2021

Les aléas climatiques ont amené cette star montante du Jura à piocher quelques grappes de gamay dans le Beaujolais pour combler le manque de récolte. Résultat : un délicat 2021, au style libéré mais net du domaine. Déjà prêt à boire. 34 €

## Bourgogne et Coteaux-du-Lyonnais

En Bourgogne, l'omniprésence du pinot noir ne laisse qu'une place modeste au gamay, alors que de belles expressions existent, surtout dans le Mâconnais. En Côte-d'Or, les domaines Prieuré Roch ou Marquis d'Angerville avec leur passetoutgrain en sont de parfaits exemples. Souvent relégués au statut de vins modestes destinés à être servis en pot dans les bouchons de Lyon, les coteaux-du-lyonnais montent en gamme. Dans les derniers millésimes, ils conservent leur aspect friand et accessible, tout en gagnant en profondeur et en définition. P. V. P.

### 93/100 DOMAINE GUILLOT-BROUX

● Mâcon-Cruzeille  
Beaumont 2020

Une des meilleures expressions du gamay du Mâconnais. On est bluffé par l'éclat, le fruit libéré et l'intensité poivrée du nez. La bouche est dynamique, énergétique, avec un fruit scintil-

lant, des tanins vifs mais précis. Quelle longueur ! 28 €

### 90/100 DOMAINE CONDAMIN-BERNARD

● Coteaux-du-Lyonnais  
Granit 2020

Cette cuvée se singularise par sa jovialité et son intensité minérale. Le nez expressif suggère la tombée de fruits rouges, la mine de crayon et le zan. La bouche est suave, minérale. Il est prêt à boire. 15 €

### 90/100 DOMAINE DE LA PETITE GALLÉE

● Coteaux-du-Lyonnais  
Les Vieilles vignes du Clos 2020

Grâce à un magnifique travail

en biodynamie, Robert et Patrice Thollet ont su tirer le meilleur de ce beau terroir de moraines glaciaires. On jouit d'un gamay gourmand, aux senteurs de tarte à la cerise et au bois fin, très expressif et harmonieux aujourd'hui. 14 €

### 90/100 DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

● Bourgogne Passetoutgrains 2020  
Issu du secteur de Monpoulain, dans la commune de Volnay, il révèle la gourmandise typique du gamay, rehaussé par les nuances délicates de cerise du pinot noir. Tout est sensuel et délicat dans ce vin immédiat. Une belle porte d'entrée aux vins de la Côte de Beaune. N. C.

## Renardat-Fache, à Saint-Antonin-sur-Bayon Avec ses cerdons, il fait pétiller les desserts



Élie Renardat-Fache privilégie l'intensité fruitée dans ses bulles.

Dès l'arrivée des premières fraises, une bouteille de cerdon doit se trouver au frais ! Ce vin rosé effervescent est en effet le complice idéal des desserts aux fruits rouges, la méthode traditionnelle permettant au gamay de garder toute son intensité fruitée. Mais d'autres paramètres sont à surveiller. « Grâce à nos 500 mètres d'altitude, nous gardons une fraîcheur naturelle, mais nous avons besoin d'avoir des parcelles avec toutes les expositions pour assurer une régularité dans les millésimes. Ensuite, le travail en biodynamie confère une vibration supplémentaire, gérant au mieux les 50 grammes de sucre », détaille Élie Renardat-Fache.

P. Vila Palleja

### 89/100 LE CHAÏDE LA LOUVE

● Mâcon-Anfora 2020

L'amphore confère à ce gamay une signature singulière, des nuances de terre humide, d'orange sanguine et de cla-foutis. Le toucher dense est révélé par des tanins encore saillants mais de belle qualité. Bonne allonge. 12,50 €

### 89/100 DOMAINE HOFFMANN-JAYER

● Coteaux-Bourguignons  
Gamay 2021

Issu d'une parcelle de 0,23 hectare plantée de vignes de 50 ans, ce gamay franc, au boisé suave, affiche un profil fruité évoquant le pinot. Il est axé sur la spontanéité et la salinité. Déjà prêt à boire. 14 €

## Bugey

Avec 80 vigneronnés répartis sur 460 hectares à l'ouest de la Savoie, dans le département de l'Ain, le Bugey est une région à suivre de près. Ce vignoble se distingue par son sol calcaire, son altitude et ses crus très dispersés. C'est ici que l'on trouve la plus grande diversité d'expression du gamay : en effervescent (le cerdon), en rosé ou en rouge, il trouve ici un terrain de jeu idéal. P. V. P.

### 90/100 RENARDAT-FACHE

● Cerdon 2022

Véritable institution dans le paysage du cerdon, cette cuvée mélangée avec 21 % de pousard fait le bonheur des amoureux d'accords autour des petits fruits rouges et de la rhubarbe. De profil demi-sec, sa bulle ouatée l'équilibre, aidée par un alcool modéré et une fraîcheur acidulée. À boire jeune. 18 €

### 89/100 MAISON BONNARD

● Les Arcs 2022

Après une aération nécessaire,

on devine une belle interprétation du gamay. Le nez est subtil, teinté de baies rouges, de violette et de mine de crayon. La bouche est sertie de tanins délicats. Débouchez-le jeune. **13,50 €**

**89/100**  
**RENARDAT-FACHE**

● *Bugey*  
L'assemblage 2022/2021 est une réussite. Bien qu'encore un peu fermé, on devine la qualité d'un fruit lumineux, serré par une haute intensité minérale. Le nez livre des notes de petites baies noires, de cerise burlat, d'herbes sèches et d'orange sanguine. La bouche est acidulée, avec des tanins encore vifs, mais garants d'une belle garde. **14,50 €**

**88/100**  
**MAISON ANGELOT**

● *Bugey Gamay 2022*  
D'approche sincère et virile, ce gamay est légèrement resserré, mais d'une grande franchise. Le nez suggère la tombée de fruits noirs et les fleurs séchées. Les tonalités légèrement végétales donnent beaucoup de relief à la finale. **6,40 €**

**88/100**  
**DOMAINE D'ICILÀ**

● *Bugey Les Noirettes 2022*  
Le caractère alpin se combine harmonieusement avec l'aspect solaire de 2022. Cela se traduit par des notes de génépi, de sève, de sureau et de guigne. Libre mais sans déviance, la bouche est pure, les tanins rendus saillants par la fraîcheur d'altitude. **15 €**

**87/100**  
**CAVEAU BUGISTE**

● *Gamay Tradition 2022*  
Un rosé comme on le désire : réservé et délicat, à la fraîcheur crayeuse. Il présente une texture de vin blanc épuré, avec beaucoup d'éclat et de limpidité. Belle longueur saline. **7,10 €**

*Suisse, Brésil, Australie...*  
**Un raisin qui a beaucoup voyagé**

La France recense la plus grande surface de gamay au monde, mais de magnifiques expressions existent au-delà de nos frontières, comme en Suisse, dans le vignoble du Valais, avec les gamays de Christophe Abbet ou la variété plant robert du domaine Mermetus. Mais aussi en Amérique du Nord avec Evening Land Vineyards dans l'État de l'Oregon, aux États-Unis, le domaine canadien Leaning Post, dans le vignoble de Niagara Peninsula. Le gamay est aussi cultivé dans l'hémisphère Sud, au Brésil (Vinhas do Tempo, dans le Rio Grande do Sul), en Australie (Sorrenberg Vineyards, à Beechworth, dans l'État de Victoria, ou Koerner Wine, près d'Adélaïde). **P. Vila Palleja**

**87/100**  
**DOMAINE DE LA BELIÈRE**

● *Cerdon 2022*  
Riche de vertus apéritives le nez exhale des senteurs de fraise des bois, de pomme rouge et de feuille de cassis. L'enveloppe sucrée est bien gérée par la tension crayeuse. Finale sur la fraise au sucre. **8,50 €**

**87/100**  
**MAISON LINGOT MARIN**

● *Cerdon intense*  
Intensément coloré. On se délecte de ses nuances de soupe de fraise, de mûre et de pierre chaude. Le toucher est riche, à la sucrosité importante, mais bien tramé par une tonicité élevée. **10,50 €**

**Vignobles de Loire et d'Auvergne**

S'il est présent ailleurs dans la Loire, notamment en Touraine et dans le Berry, ce sont bien dans les départements du Puy-de-Dôme, de la Loire, du Cher et de l'Allier que le gamay offre

la plus grande diversité d'expressions. Les meilleurs résultats sont obtenus dans les zones d'altitude, avec la Côte Roannaise, l'Auvergne et le Forez, grâce notamment à une dynamique forte de vigneron convaincus par la qualité de leurs terroirs calcaires et basaltiques, mais aussi grâce aux singularités des variétés de gamay qu'ils cultivent. Ces vigneron n'hésitent pas à monter en gamme pour valoriser leurs appellations. À découvrir de toute urgence. **P. V. P.**

**Châteaumeillant**

**91/100**  
**DOMAINE ÉRIC LOUIS**

● *2022*  
Issu d'un superbe secteur volcanique, ce gamay ravit par son intensité de fruit. L'élevage en cuves inox permet de révéler au mieux les contours de ses tanins poudrés, conférant beaucoup de velouté à l'ensemble. **13,10 €**

**91/100**  
**DOMAINE HUBERT**

● *Origines 2021*  
Ce domaine créé en 2019

suscite la curiosité. Complétée par 30 % de pinot noir, cette cuvée partiellement égrappée émerveille par l'éclat de son fruit et la précision de son tanin. Déjà prêt à boire. **11 €**

**90/100**  
**DOMAINE DU CHAILLOT**

● *Parenthèse 2020*  
Ce domaine historique a produit un 2020 savoureux, d'une rare profondeur. Les micaschistes apportent un relief singulier, avec des notes fumées et de suie. À savourer jeune. **14 €**

**Côte Roannaise**

**93/100**  
**DOMAINE DES POTHIERES**

● *La Chapelle 2022*  
Faisant partie des parcelles emblématiques du domaine, La Chapelle, dont la parcelle est située à 520 mètres d'altitude, livre une grande expression de 2022. On jouit de toute la gourmandise du cépage avec la cerise au sucre, tout en devinant une définition granitique singulière (dacite), qui lui confère allonge,



Côte-roannaise La Chapelle 2022 du domaine des Pothiers : profonde et harmonieuse.

profondeur et harmonie. Indécente de gourmandise, elle vieillira au moins dix ans avec sérénité. 18,20 €

**92/100**  
**DOMAINE SÉROL** 🌱

● *Perdrizière 2021*  
Encore serré par le caractère vif et citronné du millésime, il laisse deviner une profondeur minérale et une justesse d'élevage qui le feront aller loin. Le nez délivre des notes de petites baies, d'épices douces et d'orange sanguine. 22 €

**90/100**  
**FLORENT THINON**

● *Le Rouge 2022*  
Tout ce que l'on aime du gamay saint-romain. Grâce à une viticulture bio, Florent Thinon a su magnifier un 2022 riche, sans tomber dans la surmaturité. Le nez rappelle la forêt-noire et l'absinthe. La bouche est gourmande, aux tanins fins et traçants. Profitez-en dans sa jeunesse. 11,50 €

**89/100**  
**DOMAINE RENITEO**

● *La Part des lionnes 2021* 🌱  
Ce domaine fraîchement installé a frappé un grand coup pour son premier millésime. Cette cuvée confidentielle, mise en lumière par un élevage adapté, apporte beaucoup de lumière au gamay. Issu d'une vigne plantée à 450 mètres, le vin propose des nuances fraîches de petites baies rouges et de fleurs de montagne. 18 €

**Côtes d'Auvergne**

**91/100**  
**DOMAINE HENRI CHAUVET**

● *Au Chant de la Huppe 2022*  
Cet assemblage de gamay et de pinot noir est un régal. Grâce notamment à une approche sans soufre maîtrisée et seulement 11,5°, on profite d'un fruit rayonnant, mûr à souhait, où la mûre tutoie les herbes sèches et les fleurs

de montagne. La bouche est délicate, avec des tanins poudrés, et ponctuée par des nuances de réglisse somptueuses. 32 €

**91/100**  
**LES CHEMINS DE L'AROSE**

● *Arkose 2021* 🌱  
Après aération, on découvre l'une des plus belles cuvées produites en Auvergne. Le nez joue la carte des nuances, avec des senteurs de roches, d'herbes sèches, de sureau noir et de kirsch. La bouche est dynamique, rendue un rien austère par des tanins ciselés mais élégants. Très belle finale saline. 20 €

**Domaine Sérol, à Renaison** 🌱

**« L'altitude permet de garder une fraîcheur plus intense »**



Stéphane Sérol, l'un des artisans du renouveau de la Côte Roannaise.

**P**atrie du gamay saint-romain, la Côte Roannaise produit des vins dotés d'une expression singulière par rapport à leurs cousins du Beaujolais. La dimension aromatique est voisine, mais les équilibres de bouche sont différents. « On reste dans la même famille, même si l'on note des maturités phénoliques parfois plus abouties, avec moins d'alcool pour le saint-romain », précise Stéphane Sérol. *Il y a bien sûr le cépage, qui grâce à ses grappes plus lâches et plus longues offre moins de rendement et plus de couleur, mais aussi les altitudes de plantation plus hautes, permettant de garder une fraîcheur plus intense. De plus, avec le changement climatique, on devine une capacité de garde plus importante que par le passé. Nous allons avoir de belles surprises dans le futur.* » P. Vila Palleja

**89/100**  
**DOMAINE ROUGEYRON**

● *Châteaugay Vieilles vignes 2021*  
Dès le nez, on plonge dans les notes fumées qui rappellent le basalte du secteur. La bouche est tramée par une fraîcheur vive amenée par les vignes octogénaires. Belle longueur salivante. 9 €

**89/100**  
**BENOIT MONTEL**

● *Madargue 2022* 🌱  
Un vin au style viril et plein. Après une approche gourmande et sauvage, la bouche légère est encore tramée par des tanins vifs, mais qui laissent place à une profondeur miné-

rale. Légèrement marqué par une réduction, on en profitera au mieux d'ici un an. 10 €

**88/100**  
**DESPRAT SAINT VERNY**

● *Basalte 2020*  
Issu du secteur de Roche noire. On apprécie autant la spontanéité du nez, grâce à ses nuances de cerise confite, que ses senteurs de roche intense. La bouche est enveloppée, avec des tanins pointus. À savourer dès à présent. 16,90 €

**88/100**  
**HÉRITAGE VOLCANIC**

● *Pépérite 2022*  
Derrière ce nom se cache un vin dicté par une haute intensité minérale. Suggérant le basalte, il livre des notes de suie, de pierre chaude et d'herbes sèches. La bouche est sans concession, de demi-corps, laissant place à une tension rappelant le volcan. Dégustez-le jeune. 8,30 €

**Côtes-du-Forez**

**92/100**  
**VINS DE LA MADONE**

● *Gamay sur Volcan 2022* 🌱  
Dès le nez, on découvre un fruit séduisant, comme si on venait de le cueillir. Le nez évoque la cerise fraîche, la violette, et l'aubépine. La bouche est dynamique, suave, ronde. La longueur saline et salivante achève de nous séduire. Une gourmandise. 14 €

**90/100**  
**CLOS DE CHOZIEUX**

● *Côte Basaltique 2022* 🌱  
Ici, le vin épouse la roche ! Issu d'un secteur riche en basalte, il donne à ressentir une sensation de volcanisme intense, qui est complétée par des notes de fruits bleus et de pivoine. La richesse du millésime est vite rattrapée par la tension minérale de l'ensemble. Une belle démonstration de minéralité. 7,70 €



**90/100**  
**VERDIER-LOGEL**

● *Poycelan 2022*

Ce domaine historique, en bio depuis 1997, réussit un 2022 de très beau niveau. Partiellement égrappé, il est construit sur un fruit sincère ; les notes de roches chaudes suggèrent le basalte d'origine. La bouche est friande, ses tanins veloutés. Difficile d'y résister. **14 €**

**Coteaux-  
du-Giennois**

**90/100**  
**CLÉMENT ET FLORIAN  
BERTHIER**

● *Le Gamay de Pépé 2018*

Il est marqué par un élevage luxueux, mais on devine un fruit de grande qualité, lumineux et juteux. La bouche est dense, veloutée et dotée de la fraîcheur ligérienne qui équilibre l'ensemble. **21,25 €**

**Saint-Pourçain**

**92/100**  
**DOMAINE DES BÉRIOLES**

● *Les Grandes Brières 2020*

Réelle locomotive de l'appellation, le domaine frappe un grand coup avec ce 2020. Après un peu d'aération, on découvre un fruit délicat et subtil, les nuances de roches granitiques complétant le tableau. La bouche est suave, raffinée, aux tanins millimétrés. Garde d'au moins dix ans. **17 €**

**91/100**  
**GROSBOT BARBARA**

● *Les Ferneaux 2022*

Ce domaine historique de Saint-Pourçain a produit un 2022 séduisant, au bouquet riche (pain d'épices et clafoutis aux cerises). La structure est dense, avec des tanins saillants mais intégrés. **14 €**

**Touraine**

**89/100**  
**DOMAINE DE LAUMONIER**

● *Terres de l'Aumonier 2022*

La spontanéité du fruit séduit.

*Domaine Henri Chauvet, à Boudes*  
**Il défend la profondeur  
du gamay d'Auvergne**



Henri Chauvet a créé son domaine en 2021.

**D**ès son installation à Boudes, en 2021, Henri Chauvet a relevé des différences notables entre le gamay du Beaujolais et le gamay d'Auvergne « rustique et plus tardif ». « En Auvergne, il se montre plus austère mais il possède plus de fond, avec une plus haute concentration tannique, alors que le gamay du Beaujolais offre plus d'éclat, avec plus d'alcool. Ici, nous titrons jusqu'à 1,5° de moins. Mes vieilles vignes produisent peu, mais c'est un cépage productif. Aujourd'hui, notre variété est en concordance avec le changement climatique, et respecte bien notre terroir, ça a du sens de le préserver » P. Vila Palleja

Le nez est un panier de fruits rouges frais, de la cerise à la framboise en passant par la fraise. La bouche est juteuse, tout en douceur. **18 €**

**IGP Loire**

**88/100**  
**DOMAINE  
JEAN WAMBERGUE**

● *Allier Frière 2021*

Vinifiant chez son confrère Jean Teissedre (Saint-Pourçain), Jean Wambergue s'est distingué dès son premier millésime. Alors qu'elle était dans une phase de fermeture, cette cuvée a gagné en souplesse, dans un style léger, riche en notes de petites baies rouges. À boire dans sa jeunesse. **13,56 €**

**Vin de France**

**91/100**  
**CLOS LUERN**

● *Tigerno 2021*

Ce domaine créé en 2018 signe un séduisant gamay issu d'un terroir basaltique. Il charme par son intensité de fruit. La fine utilisation de l'amphore donne un vin ouvert, où le minéral et le poivré prédominent. La structure étonnamment dense régale par son ouverture et sa sapidité saline. **15,50 €**

**91/100**  
**LES TERRES D'OCRE**

● *Gamay 2022*

Grâce à un séjour en jarres de terre cuite, la richesse

du millésime est parfaitement accompagnée, donnant beaucoup de friandise à ce vin. Le nez est libre, expressif, plein de petites baies rouges et de fleurs de montagne. La bouche est pulpeuse à souhait. **16 €**

**90/100**  
**CLOS DE BREUILLY**

● *Les Rocs 202*

Issue de l'appellation Saint-Pourçain, cette cuvée confidentielle vinifiée par Brian Barbara régale par ses senteurs de groseille, d'airelle et de pivoine. La bouche est gourmande, suave, avec un élevage boisé juste, donnant de la densité à l'ensemble. **24 €**

**89/100**  
**DOMAINE MIOLANNE**

● *Lahars 2021*

Une pure gourmandise ! Cette méthode traditionnelle nous ravit par la maîtrise de l'effervescence (douze mois sur lattes) et son caractère désaltérant. Le nez séduit avec ses notes de fraises au sucre, de brioche et de miel de bruyère. La bouche est dynamique, elle finit sur d'étonnantes notes de fruit de la passion. Parfait pour l'apéritif. **16 €**

**89/100**  
**TERRES DE ROA**

● *Supplément d'âme 2022*

La vendange entière finement menée apporte une profondeur et un relief délicieux à l'ensemble. Les rendements faibles et une approche libre mais maîtrisée donnent un équilibre juteux et harmonieux. **12 €**

**88/100**  
**LA CAVE À JANOT**

● *Tour de Garde 2021*

Cette cuvée propose une appréciable approche décadente, avec des notes de tamarin, d'orange confite et de poivre blanc. La bouche est vivante, grâce à une fraîcheur vivifiante, des tanins fins et une grande allonge citronnée. **14 €**