



# Venu du Beaujolais et d'ailleurs, le gamay colle à l'époque

Longtemps associé à des vins sans qualité, le cépage séduit les jeunes pour son côté frais, léger et peu tannique. Des vigneronnes mettent en avant sa large palette aromatique. Et il résiste bien au réchauffement climatique

VILLIÉ-MORGON (RHÔNE) - *envoyé spécial*

**E**t si c'était le bon tempo pour le gamay? Le cépage a perdu en brio dans les années 1980, quand l'époque était friande de vins rouges opulents, charpentés et boisés, mais le voici à la mode au moment où le consommateur, notamment jeune, vote pour un goût plus aéré et des vins légers. Et comme en plus la qualité monte en flèche et les prix restent accessibles... Dominique Piron, président de l'AOC morgon et ancien dirigeant de l'organisme Inter Beaujolais, résume ainsi la question : « *Le gamay a toujours été associé au beaujolais ainsi qu'à un vin de café, vendu en vrac, au tonneau. Mais il revient à la mode, pour son côté frais, léger, peu tannique.* »

Il est vrai que le gamay, cépage roi du Beaujolais, au nord de Lyon et au sud de la Bourgogne, est méconnu, voire ignoré. Selon l'étude SoWine (2024) sur les goûts des Français en matière de cépages, dans les noms cités, le chardonnay arrive en tête (39 %), devant le pinot noir et le merlot (28 % et 27 %). Mais point de gamay.

La mise au rancart de ce cépage, réputé pour sa productivité, remonterait au XIV<sup>e</sup> siècle, quand Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, prit une ordonnance pour obliger à l'arrachage du « *très mauvais et très déloyal plant, nommé gamay* ». Ce vin était alors « *nuisible aux hommes* », « *d'une grande et insupportable amertume* » et, surtout, faisait concurrence au pinot noir, jugé plus qualitatif, devenu alors le cépage unique des vins rouges de Bourgogne.

Aujourd'hui, le gamay aux baies de taille moyenne, qui offre des vins moyennement colorés et peu tanniques, pousse ses avantages.

Il n'apparaît pas dans le classement 2023 des dix cépages les plus plantés en France, contrairement au merlot (loin devant les autres), au grenache, à la syrah ou même au pinot noir. Mais il séduit au-delà du Beaujolais, sa région de prédi-

lection. On le retrouve dans de nombreuses régions viticoles et il vient d'entrer dans le cahier des charges des vins du Jura, explique Jacques Gautier, inspecteur national de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

## Révolution qualitative

Avec près de 20 000 hectares – 37 500 hectares en 1958 –, il ne représente que 2,5 % de la surface du vignoble français (chiffres 2024). Sans surprise, on le trouve très majoritairement dans le Beaujolais – plus de 12 400 hectares dans le département du Rhône –, mais aussi dans le Val de Loire (en particulier en Touraine et en Anjou), en Savoie pour de jolis vins fruités, dans la Loire pour les côtes-du-forez, ou dans le Sud-Ouest (plus de 1 000 hectares), où, dans le Tarn, il est le cépage unique pour faire du gaillac primeur.

La force ancienne – et actuelle – du gamay est sa fraîcheur, autrement dit sa légèreté. Un vin dit « *de soif* », à boire debout au comptoir. Surtout, le troisième jeudi du mois de novembre célèbre, chaque année, le beaujolais nouveau, autrement dit une grand-messe, aujourd'hui en perte de vitesse. Les dix crus du beaujolais (brouilly, morgon, fleurie, moulin-à-vent, julié, chiroubles, côte-de-brouilly, saint-amour, ché纳斯, régnié) ont pris leurs distances avec cette fête annuelle pour jouer la carte de la qualité et de la complexité de leurs vins.

Le gamay vit, en effet, une révolution qualitative, offrant « *des vins moins puissants, plus gouléants, plus recherchés aussi avec les évolutions climatiques comme sociétales, tout en affichant aussi des potentiels de garde* », résume Jacques Gautier, qui travaille aussi pour l'Organisation internationale de la vigne et du vin.

Surtout, les vigneronnes rencontrés par *Le Monde* mettent en avant l'incroyable diversité des vins que permet le gamay. « *Il y a un vrai renouveau, avec une prise de conscience des possibilités de ce cépage sur tant de terroirs différents* », avance Elodie Rousselot. Du haut de ses 29 ans,

la maîtresse de chai du château Bellevue, à Villié-Morgon (Rhône), a vinifié d'innombrables cépages en voyageant dans le monde entier : riesling, chenin, chardonnay, zinfandel, carménère, pais, merlot, syrah, grenache. Mais, en juin 2020, quand la maison Jean Loron lui propose de rejoindre le château pour vinifier du gamay et produire des morgons, cette adepte du motocross fonce : « *Le gamay s'exprime différemment selon les sols. Il m'offre d'innombrables possibilités, et la contrainte du monocépage devient une force pour exprimer cette mosaïque des terroirs.* »

### Des sous-sols riches

Le cahier des charges des beaujolais impose, en effet, pour les rouges le cépage unique gamay, ce qui signifie qu'aucun assemblage n'est possible. Autant dire qu'il faut user des différences de terroirs, de sols, d'exposition au soleil et de vinification pour offrir des vins aux identités différentes. Mais le Beaujolais présente des sous-sols riches – pierres bleues, granite rose, gneiss, quartz, pierres dorées, marnes, schistes –, offrant « 300 types de sols », explique Isabelle Letessier, du cabinet d'études pédologiques Sigales, qui a réalisé pour Inter Beaujolais une étude de terrain en 2018.

Le gamay offrirait l'autre avantage d'être résistant au changement climatique. « *Il garde de l'acidité, même si on a un coup de chaud, et permet de belles maturités en cas de réchauffement* », avance Gaëtan Mélinon, 29 ans, huitième génération, avec sa sœur Marine, d'un domaine familial de 18 hectares, dont 9 en morgon. Ce dernier donne cet exemple : « *En 2023, à la mi-août, on a eu plus de 40 °C durant une semaine et le gamay a conservé ses acidités, ce qui n'était pas le cas de mes chardonnays.* »

Elie Gauthier, 27 ans, qui avec son frère Jason a pris la tête du domaine Laurent Gauthier (le père), huitième génération sur des terres vouées au morgon, confirme : « *On a de belles maturités phénoliques qui permettent de produire des vins avec plus de volume, mais qui restent quand même sur la fraîcheur, sur le fruit* », avance-t-il. Inconvénient, cependant, avertit Jacques Gautier, de l'INAO : « *Le gamay est plus gélif, il débouffe plus vite et donc est plus menacé en cas de gel tardif.* »

Le gamay a des adeptes largement au-delà du Beaujolais. La Touraine, bien sûr. Le Massif central, aussi. Longtemps minorées, les appellations de cette région sont mises en avant par le collectif Loire volcanique, créé en 2019, qui fédère une quarantaine de domaines autour du gamay – en Auvergne, dans le Forez, le Roannais et à Saint-Pourçain.

### « Facile à travailler »

A Saint-Pourçain, justement, Jean Teissèdre, du

domaine des Bérioles, fait partie d'une génération de jeunes vigneron qui a permis la montée en gamme du « vin de soif » de l'Allier. En rouge, notamment grâce au gamay, cépage majoritaire, généralement assemblé à du pinot noir. « *Beaucoup de gamays ont été plantés dans les années 1980, dans la foulée du succès du beaujolais nouveau*, explique M. Teissèdre. *Son image a été ternie dans la seconde moitié des années 1990 et les années 2000, avant d'être revalorisée car les gens recherchent des vins fruités et gourmands.* »

Jean Teissèdre insiste sur la large palette aromatique du gamay. « *Notre cuvée Mille-Pattes, un 100 % gamay, est un vin de copains très fruits rouges, alors que la cuvée Auvemat, issue de terroirs granitiques, est opulente, offrant des notes de mûres et d'épices.* » Cette diversité dépend des terroirs. « *Les terrains volcaniques donnent souvent des arômes un peu fumés et poivrés* », estime Yvan Bernard, qui, avec son associée Audrey Baldassin, préside aux destinées d'un petit domaine côtes-d'auvergne, les Chemins de l'Arkose, cultivé en biodynamie dans le village perché de Montpeyroux (Puy-de-Dôme).

La diversité vient aussi des variétés autochtones du cépage gamay. Le gamay-saint-romain, à jus blanc, dominant le Forez, le Roannais et la Touraine, ou le gamay de bouze, à jus rouge, d'origine bourguignonne, apportent leurs typicités. Même chose pour le gamay d'Auvergne planté par Yvan Bernard, qui en donne les atouts : « *Ce cépage aux grandes grappes est vraiment intéressant dans un contexte de réchauffement, car il donne des vins moins forts en alcool et avec plus d'acidité. En plus, il est facile à travailler.* »

On l'aura compris, le gamay est un couteau suisse. Il permet même de concevoir des rosés fruités, aux arômes de fraises écrasées et à la robe saumonée, comme les saint-pourçains. Autant dire qu'il répond au goût actuel pour des vins simples et accessibles, mais de qualité. On oublierait presque un point fondamental : ce cépage s'accorde avec une grande diversité de mets. ■

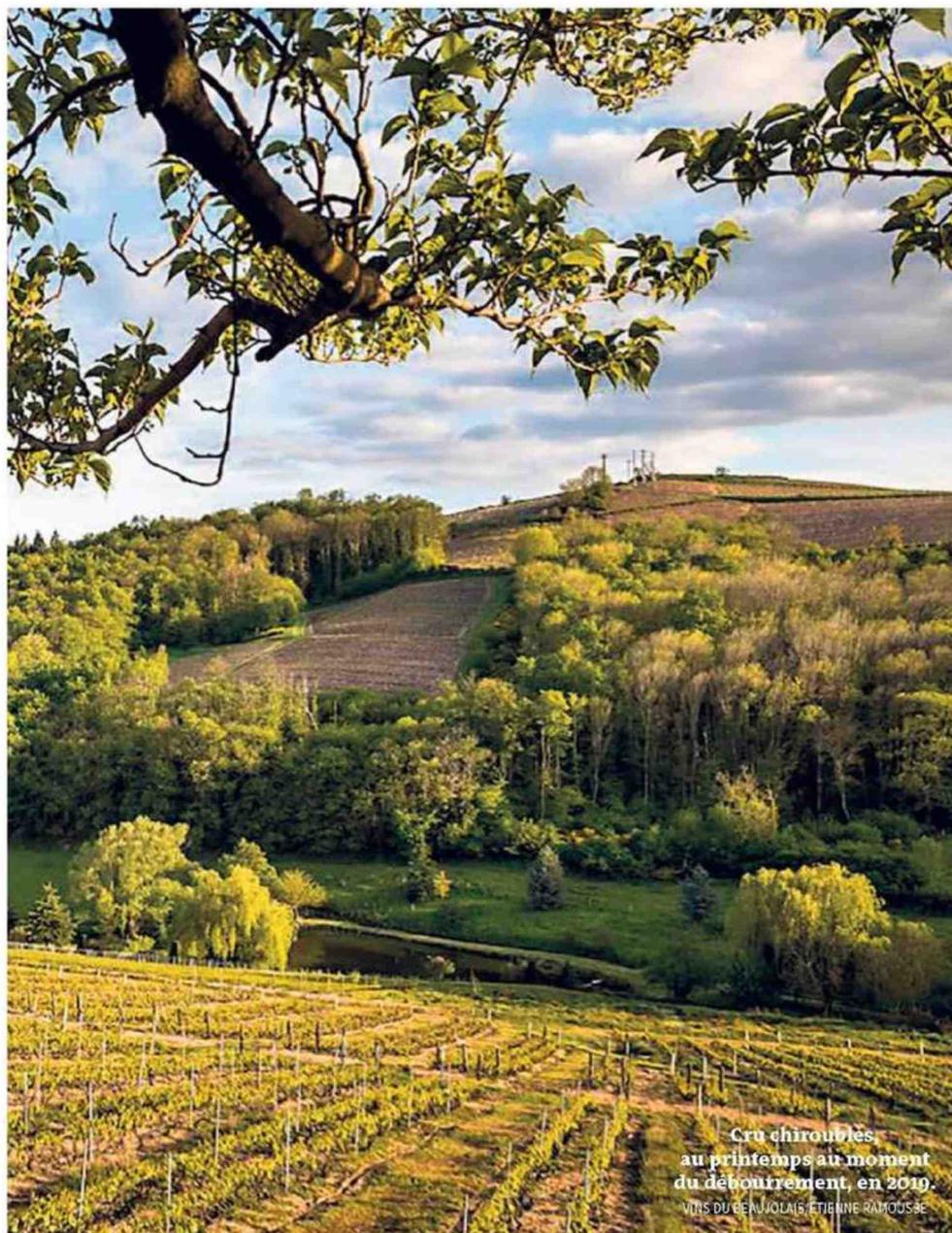
RÉMI BARROUX

ET STÉPHANE DAVET (À PARIS)

**Prenant leurs distances avec le beaujolais nouveau, les 10 crus de la région jouent la carte de la qualité et de la complexité**









# Notre sélection de gamays du Beaujolais

Nos journalistes Rémi Barroux, Stéphane Davet, Laure Gasparotto et Sébastien Jenvrin ont dégusté plus de 120 cuvées réparties sur les 10 crus de la région. Ils en ont sélectionné 45, dont beaucoup à prix doux

## BROUILLY

### Domaine du Barvy, 2022

Beaucoup de fraîcheur dans cette cuvée qui brille par sa complexité et son très beau velouté en bouche. Ses notes de fruits rouges, de fleurs et d'épices feraient des merveilles sur un tajine d'agneau. Un excellent rapport qualité-prix, de surcroît! 12,50 €. [Domaine-du-barvy.com](http://Domaine-du-barvy.com)

### Domaine Pierre-André Dumas, 2023

On est instantanément séduit par la jolie robe rubis et le nez rafraîchissant de cette cuvée originale qui exhale des notes de framboise et de cerise. En bouche, ce petit bonbon évolue vers la mûre, le cassis, avec une finale presque mentholée. Bio. 12,50 €. [Domaine-pierreandredumas.com](http://Domaine-pierreandredumas.com)

### Château de Nervers, « Les Plâtures », 2022

Ce vin rare – 600 bouteilles seulement – a la marque des grands brouillys : un déluge de fruits noirs, une pointe de réglisse et d'épices douces, une bouche puissante et un toucher comme du velours. Son profil charpenté et sa longueur le rendent plus intéressant à table qu'à l'apéritif. 15 €. [Chateaudenervers.fr](http://Chateaudenervers.fr)

### Domaine Jean-Paul Dubost, « Pierreux », 2023

Une robe grenat intense, un nez explosif sur les fruits noirs : on est happé d'emblée par la fraîcheur de ce brouilly sans prétention. Il y a, en effet, de la tension dans le verre, mais aussi des tanins riches et soyeux et une finale saline. Une cuvée à déguster maintenant ou d'ici trois à cinq ans afin d'obtenir plus de complexité. 16 €. [Domainedubost.com](http://Domainedubost.com)

### Domaine Robert Perroud, « Romain », 2022

Quelle souplesse dans le verre quand on le fait tourner! Et quel parfum quand on y plonge le nez : pivoine, framboise, poivre rose. En bouche, on retrouve ces notes, enrobées de fruits noirs et légèrement réglissées sur la finale. Il y a beaucoup de délicatesse et d'équilibre dans cette cuvée hommage au père de Robert Perroud. 19 €. [Robert-perroud.com](http://Robert-perroud.com)

### Château Cambon, 2023

Ce domaine situé à Belleville-en-Beaujolais (Rhône) est réputé peu intervenir en cave sur ses différents vins. A l'image de ce brouilly nature plein de peps signé Alexandre Iwasuila (arrivé en 2022), marqué par un bel équilibre entre des notes de fruits des bois et des tanins tout en finesse. Bio. 20 €. [Chateau-cambon.com](http://Chateau-cambon.com)

### Château de La Chaize, lieu-dit « La Chaize » Monopole, 2022

Oubliez le brouilly léger et facile. Cette magnifique cuvée parcelle envoie l'appellation vers des sommets gastronomiques : une robe grenat aux reflets pourpres, un nez affriolant entre la cerise noire et la violette et, en bouche, de beaux tanins soyeux. La finale, complexe et délicate – l'élevage en foudre de treize mois y est pour beaucoup –, achève de nous séduire. Bio. 35 €. [Chateaudelachaize.fr](http://Chateaudelachaize.fr)

## CHÉNAS

### Domaine Les Souriants, « Les Brureaux », 2019

Certes, il y a quelque chose de rustique dans ce vin, mais il n'en dégage pas moins une séduction certaine. Il jongle entre rondeur

et fulgurance minérale, fraîcheur et fruits mûrs. Ce 2019 est l'un des premiers millésimes d'un domaine créé en 2013, et il inspire le sourire! 17 €.   
Tél. : 06-10-89-48-52.

### Domaine Hadrien Houbert, « En Champagne », 2023

Un vin irrésistible né dans un domaine créé en 2020, prometteur de très grandes bouteilles. On ne passe donc pas à côté d'une telle révélation, à la personnalité élégante, riche de notes de rose et de poivre. Bio. 22 €.   
Tél. : 06-73-47-48-92.

## CHIROUBLES

### Domaine de la Combe au loup, Méziat père et fils, 2023

Un nez charmeur de cerise et de violette, avant le plaisir immédiat d'une convivialité fruitée, avec ce qu'il faut de tension et de distinction gourmande. A boire avec du pâté en croûte garni d'une farce fine. La conversion bio du domaine a abouti en 2024. 11,50 €.   
[Meziat.com](http://Meziat.com)

### Famille Morin, « Vieilles vignes », 2023

Doit-on à l'âge exceptionnel des vignes (bientôt centenaires) cette profondeur, cette persistance des saveurs? Doit-on à l'altitude des sols granitiques (450 mètres) cette élégance, si typique des chiroubles haut de gamme? Quel régal, en tout cas, que la bouche soyeuse de ce gamay riche en fruit et en caresses! Bio. 21,50 €.   
[Domainefamillemorin.fr](http://Domainefamillemorin.fr)

### Anthony Charvet, « Terra terre », 2021

Avec cette cuvée, Anthony Charvet pousse à l'extrême son goût des macérations longues. Pas moins de deux cents jours, ici, pour ces raisins entièrement égrappés, macérés en qve-



vris (jattes géorgiennes), avant leur passage en pressoir manuel. Résultat : un chiroubles velouté, fin et complexe, évoquant autant le fruit frais que légèrement confituré. Biodynamie. 30 €. [Vins-anthony-charvet.fr](http://Vins-anthony-charvet.fr)

## CÔTE-DE-BROUILLY

### Domaine Chevalier-Métrat, « Vieilles vignes », 2022

Situé sur la commune d'Odenas (Rhône), ce petit domaine familial a su tirer de ses plus vieilles vignes (plus de 90 ans) un vin parfaitement équilibré. On aime la densité des arômes de fruits noirs et les tanins bien fondus, que l'on imagine volontiers avec une viande de caractère. 13 €. Tél. : 06-07-99-23-50.

### Sarah Perrusset, « Cuvée fille père », 2023

Quarante ans que son paternel bichonnait ses vignes en coteaux situés à Quincié-en-Beaujolais (Rhône). Il fallait bien deux années de transition à Sarah Perrusset pour lui rendre hommage. Après la « Cuvée père fille », voici donc « Cuvée fille père », tout en harmonie et en délicatesse : de beaux arômes de fruits des bois bien structurés et longs en bouche. 15 €. [Domaineperrusset.com](http://Domaineperrusset.com)

### Domaine Dupré Goujon, « L'Héronde », 2021

Située sur les coteaux sud de la côte-de-brouilly, cette parcelle riche en pierre bleue (roche volcanique typique de l'appellation) confère à cette cuvée une profonde minéralité et un profil

charpenté. Elevé douze mois en barriques puis douze autres en demi-muids, ce vin aux tanins soyeux possède un beau potentiel de garde. Bio et biodynamie. 27 €. [Dupregoujon.fr](http://Dupregoujon.fr)

## FLEURIE

### Domaine des 2 Fontaines, 2023

Un vin profond au nez comme au palais, et pour cause, il provient des plus vieilles vignes en coteaux du domaine. Fondé sur une matière riche et mûre, ce fleurie magnifiquement élaboré est autant un délice

qu'un cadeau (à ce prix!). 12 €. [Domaine2fontaines.fr](http://Domaine2fontaines.fr)

### Château de Rougeon, « Poncié », 2021

Un énorme coup de cœur pour ce vin à la robe rubis éclatante ! L'ensemble se montre mûr, équilibré, rond et nuancé. En fil rouge, les notes de pivoine s'achèvent lentement dans une finale saline. Bio. 19,50 €. [Chateauderougeon.com](http://Chateauderougeon.com)

### Château des Moriers, « La Brirette », 2020

Ce vin aux arômes de pétale de rose est fondu à souhait. Onc-tueux, il arbore aussi une texture harmonieuse qui inclut des éclats angulaires de minéralité. Il donne ses lettres de noblesse au terroir des Moriers, assis sur des granites roses en une adéquation parfaite avec le gamay. 25 €. [Chateaudesmoriers.com](http://Chateaudesmoriers.com)

### Domaine des Terres dorées, « Grille Midi », 2023

Parfumé comme un bouquet de fleurs fraîches, ce vin pur est encore un peu bancal. Dans quelques mois, il aura fini de se mettre en place, et tout son potentiel sera révélé. Le savoir-faire se manifeste déjà dans le verre grâce à une matière respectée. 25 €. Tél. : 04-78-47-93-45.

### Domaine Chignard, « Le Cochonnier », 2019

Ce vin au nez appétissant annonce sa matière souple d'une grande gourmandise. Il est façonné intelligemment, harmonieusement, et ponctué de notes élégantes d'épices douces. 27 €. [Domaine-chignard.com](http://Domaine-chignard.com)

### Domaine Grégoire Hoppenot, « Clos de l'amandier », 2023

Spontanément, ce vin exhale des notes de framboise mûre. Puis, il révèle en bouche une fluidité gourmande et saline, prouvant ainsi la beauté de son terroir. Il s'achève sur une finale longue et juteuse. Un régal ! Bio. 28 €. [Domainehoppenot.com](http://Domainehoppenot.com)

## JULIÉNAS

### Mommessin, « Grandes mises », 2023

Certains verres remplis de vins sont silencieux, d'autres bavards. Celui-ci appartient à la seconde catégorie : il s'exprime longue-

ment et surtout tout en grâce, avec des notes tantôt fleuries, tantôt épicées. 13,60 €. [Mommessin.fr](http://Mommessin.fr)

### Juliéna Chaintre Vignerons associés, « Héritage », 2023

D'une classe qui rime avec juliéna, cette cuvée est élégante

et profonde. Réalisée en l'honneur des créateurs de la cave coopérative, elle remplit entièrement sa fonction. Elle est dense, voire opulente, née d'un très beau terroir de l'appellation. 14,90 €. [Julienaschaintre.fr](http://Julienaschaintre.fr)

## MORGON

### Claudie Salignon, « Les Charmes », 2023

On est d'abord séduit par le côté aérien de ce vin sensible de Claudie Salignon, par sa légèreté (notamment le prix), avant de découvrir sa complexité. Ce morgon, bien équilibré, se montre disponible pour de nombreux accords – belles cochonnailles, chèvres frais ou savoureuses grillades. 10,90 €. [Vins-du-beaujolais.com/domaine-claudie-salignon](http://Vins-du-beaujolais.com/domaine-claudie-salignon)

### Domaine Famille Mélinon, « Lathevalle », 2023

Il est jeune, 29 ans, mais Gaëtan Mélinon sait où il va (accompagné de sa sœur Marine). Ses vins respectent la diversité qu'offre le gamay. Ce « Lathevalle » est bien marqué par les arômes de fruits noirs et rouges bien mûrs, avec de beaux tanins soyeux. 11 €. [Domaine-melinon.com](http://Domaine-melinon.com)

### Château de Pizay, 2023

La robe d'un beau pourpre annonce des arômes profonds, puissants. Et vous ne serez pas déçus, car ces derniers sont au rendez-vous : cassis, groseille, poivre blanc et même cacao. C'est intense sans être body-buildé. Un vin élégant qui nous a beaucoup plu. 13,50 €. [Vins-chateaupizay.com](http://Vins-chateaupizay.com)

### Domaine Laurent Gauthier, « Côte du Py », « Vieilles vignes », 2023

Tout séduit dans cette cuvée, du nez au palais. L'attaque se joue sur la vivacité, des senteurs de prairie printanière, renforcées par des arômes de petites baies. En bouche, la vigueur de ce vin

s'impose, et on en apprécie d'autant la longueur. **15,50 €.**  
Tél. : 06-07-69-26-93.

**Maison Piron,**  
**« Les Charmes », 2023**  
La maison Piron, à Villié-Morgon (Rhône), a plus d'une cuvée à son chai. Notamment de nombreux morgons, dont ces « Charmes », qui offrent de beaux arômes de fruits – cerise, prune, cassis... Les épices sous-tendent ce joli panier. De la belle ouvrage, qui met en valeur le cépage iconique du Beaujolais, le gamay. **18 €.**  
[Maison-piron.fr](http://Maison-piron.fr)

**Frédéric Berne,**  
**« Corcelet », 2023**  
Le nom se réfère au climat d'où proviennent les gamays, à une altitude de 445 mètres, offrant une belle fraîcheur au vin. On raffole des notes fumées, des fruits gourmands et des épices discrètes mais bien présentes. Cette richesse aromatique n'empêche guère cette cuvée de se montrer facile à boire. Bio. **20 €.**  
[Fredericberne.com](http://Fredericberne.com)

**Domaine Louis-Claude Desvignes, « Javernières », 2023**  
Claude-Emmanuelle et son frère Louis-Benoît dirigent un domaine qui porte encore le nom du père. Et continuent

de proposer de magnifiques morgons, élevés en cuve béton ou œufs béton. Nous apprécions particulièrement ce « Javernières », situé en contrebas du Py, gourmand, structuré et très long en bouche. Bio. **24 €.**  
[Louis-claude-desvignes.com](http://Louis-claude-desvignes.com)

**Domaine Mee Godard,**  
**« Côte du Py », 2023**  
Mee Godard est une orfèvre du gamay. Elle en révèle la tension, soigne l'acidité qui promet de belles gardes, et propose un vin magnifique, tout en équilibre entre complexité aromatique et finesse en bouche. Beaux fruits rouges, poivre blanc et violette. Quel bel assemblage ! Bio. **35 €.**  
[Meegodard.com](http://Meegodard.com)

## MOULIN-À-VENT

**Domaine de Roche noire, 2023**  
Belle réussite du père et du fils,

Patrick et Tanguy Balvay, à un prix attirant. Ce moulin-à-vent sait aguicher avec ses notes fumées, son joli fruit et une complexité aromatique qui n'empêche pas une tension qui ravira le dégustateur. **13,92 €.**  
[Balvaypereetfils.com](http://Balvaypereetfils.com)

**Famille Chermette,**  
**« Les Trois Roches », 2023**  
Quelle élégance ! Ce vin conçu par Martine, Pierre-Marie et Jean-Etienne Chermette est tout simplement d'une distinction impeccable. Issue de trois parcelles (la Rochelle, Rochegrès et Roche noire, d'où son nom), cette cuvée allie fraîcheur et profondeur. Les notes florales et fruitées, sans oublier des accents épicés et minéraux, emportent le palais et l'adhésion. **17,90 €.**  
[Chermette.fr](http://Chermette.fr)

**Domaine Labruyère,**  
**« Champ de cour », 2022**  
L'intensité de cette cuvée s'exprime autant dans sa belle robe rouge aux reflets mauves que dans son nectar, en parfait équilibre entre tension, fraîcheur et densité. Le gamay, élevé en demi-muids (bois) et en cuves (béton), livre ici des notes épicées, poivrées en particulier. Il sait aussi faire le dos rond avec des arômes de réglisse qui finissent de faire de ce vin une fête. **24,40 €.**  
[Domaine-labruyere.com](http://Domaine-labruyere.com)

**Domaines Loron,**  
**« La Roche », 2022**  
Ce moulin-à-vent, qui passe pour être le plus bourguignon des crus du Beaujolais, est un vrai bonheur avec une structure complexe qui en fait un vin de gastronomie, et qui saura aussi attendre en cave. Il n'en est pas moins gouleyant, suave avec ses arômes de fruits noirs et ses nuances épicées. **25 €.**  
[Loron.fr](http://Loron.fr)

**Château des Jacques,**  
**« Clos de Rochegrès », 2022**  
Voici un vin (proposé par Louis Jadot) qui emporte joliment le palais. D'une belle longueur en bouche, ce qui laisse le temps d'apprécier ses arômes de fruits bien mûrs, ses épices, poivrées notamment. Sa maturité et sa fraîcheur font de ce moulin-à-vent un vin de gastronomie, qui peut aussi attendre quelques années. **29,30 €.**  
[Chateau-des-jacques.fr](http://Chateau-des-jacques.fr)

## RÉGNIÉ

**Cave Duthel Jérôme,**  
**« Vieilles vignes », 2023**  
Le gamay exprime d'abord de classiques et réjouissants arômes de cassis et de framboise, des fruits qui affirment un caractère charnu en bouche, tout en gardant une convivialité toute « beaujolaise ». **8,95 €.**  
[Cavedutheljerome.com](http://Cavedutheljerome.com)

**Château de Durette,**  
**« Exception », 2023**  
Un nez expressif, aux séduisants arômes de fruits rouges et noirs, introduit un régné de caractère, à la matière patinée, dont la complexité encouragera les mariages avec une volaille sautée aux cèpes ou une côte de veau épaisse, doucement rôtie. **12 €.**  
[Chateaudedurette.eu](http://Chateaudedurette.eu)

**Christophe Savoye,**  
**« Ma confiance », 2023**  
Installée à Chiroubles (Rhône), la famille Savoye produit aussi du morgon et du régné. Sous la belle robe violacée de ce dernier, se dévoile un équilibre presque parfait entre fruit, corps et notes épicées. **14 €.**  
[Vins-chiroubles.com](http://Vins-chiroubles.com)

**Domaine de Thulon,**  
**« Vieilles vignes », 2022**  
Douze mois d'élevage en fûts de chêne ont laissé peu de traces de bois, mais ont sans doute contribué à structurer la jolie texture de cette cuvée aux tanins souples et au fruit poivré. **14 €.**  
[Thulon.com](http://Thulon.com)

**Domaine les Capréoles,**  
**« Diaclase », 2023**  
Sur son petit domaine, à Régné-Durette (Rhône), Cédric Lecareux a fait le choix de la biodynamie pour valoriser l'appellation dans plusieurs cuvées, dont cette « Diaclase » élevée douze mois en fûts de chêne. Le nez est floral, mais la bouche soyeuse et pleine de fruit. Biodynamie. **18 €.**  
[Capreoles.com](http://Capreoles.com)

**Domaine de Vernus, 2022**  
On est d'abord capté par des arômes entêtants de fleurs et de fruits mêlés, puis charmé par la profondeur d'une matière à l'élégante gourmandise. Une longueur en bouche qui méritera un effort gastronomique. **18,90 €.**  
[Domainedevernus.com](http://Domainedevernus.com)

**Domaine Philippe Viet,  
« Mosaïque », 2023**

Assemblage de parcelles situées en altitude (entre 400 et 600 mètres) sur le secteur de Haute-Ronze, un des plus cotés de l'appellation grâce à son terroir de cailloutis granitiques et d'argile, cette « Mosaïque » fraîche mais puissante (14 %) concentre des saveurs de fruits mûrs et des notes réglissées. Bio. 22 €. [Domainephilippeviet.fr](http://Domainephilippeviet.fr)

## SAINT-AMOUR

**Domaine Chardigny,  
« A la folie », 2022**

« A la folie » n'est pas un nom de circonstance, mais celui d'un lieu-dit. Le nez de cette cuvée est fort séduisant, avec des fleurs et des épices. En bouche, le vin révèle un bel équilibre, entre force et douceur. Bio, et « pratique biodynamie », nous dit-on, mais sans certification. 18,50 €. [Domaine-chardigny.com](http://Domaine-chardigny.com)

**Domaine de la Pirolette,  
« Le Carjot », 2022**

Dès l'ouverture du flacon, on devine qu'on a rendez-vous avec un vin de qualité. Il est complexe et propose aux gourmands ses fruits frais – baies, groseille –, des fleurs comme la violette ou des épices légèrement poivrées. On savoure énormément cette cuvée rondement élaborée et prestement dégustée. 25 €. [Domainedelapirolette.com](http://Domainedelapirolette.com)





# La Chaize, 150 hectares aux couleurs du gamay

L'entrepreneur lyonnais Christophe Gruy est devenu propriétaire, en 2017, du plus grand domaine du Beaujolais, à Odenas, dans le Rhône. Une aventure qui a élevé le cépage à un rang gastronomique

ODENAS (RHÔNE) - envoyée spéciale

**P**arce qu'elle nous plonge au temps de La Fontaine, de Molière et de Louis XIV, l'histoire du château de La Chaize, à Odenas (Rhône), dans le Beaujolais, peut vraiment commencer comme une fable ou une pièce de théâtre du XVII<sup>e</sup> siècle. Il était une fois un riche entrepreneur lyonnais, Christophe Gruy, qui, au moment de la soixantaine, confie l'entreprise familiale florissante à sa fille Constance et se retrouve en quête d'« une belle endormie ».

Christophe Gruy ouvre un Atlas des vignobles de France, élimine le Bordelais, « qui comprend déjà trop de domaines » bien installés, et part explorer les confins de son territoire lyonnais. Il raconte : « J'avais hésité un moment avec un domaine à Châteauneuf-du-Pape [Vaucluse] et puis, au bout de trois mois, j'ai trouvé le château de La Chaize, dans le Beaujolais, où tout s'est passé tellement facilement que je ne me suis plus posé de questions. »

Précisons. Christophe Gruy avait chargé un ami de faire un tour du Beaujolais ; La Chaize est le dernier domaine que celui-ci lui a montré. « J'ai eu un coup de cœur. » Deux jours plus tard, la marquise de Montaigu, dont la famille était propriétaire de ce château depuis trois cent cinquante ans, accepte de le rencontrer. « Trois semaines après, on signait. »

## Belle au bois dormant

C'est ainsi que Christophe Gruy est devenu propriétaire, en 2017, du plus grand domaine du Beaujolais, soit 450 hectares, dont 150 de vignes, dans une région où la moyenne d'un domaine viticole est de 7,3 hectares. De ce fait, il est devenu roi du gamay de France. Il se contente fièrement de dire : « Je suis La Chaize ! » Du même nom que le père La Chaise, dont l'orthographe a été modifiée, mais dont on trouve un portrait d'époque dans le château ayant appartenu à sa famille.

Le château de La Chaize était, au moment de son acquisition par Christophe Gruy, une Belle au bois dormant bordée de forêts denses. Le nouveau propriétaire a dépensé plus de 100 millions

d'euros pour réveiller ce domaine créé en 1676. Telle une annexe de Versailles, le château a été construit d'après les plans de l'architecte de Louis XIV, Jules Hardouin-Mansart, et du jardinier royal André Le Nôtre, à l'écart du village d'Odenas, tout près du mont Brouilly. Rien n'est trop beau pour redorer le blason du château, dont la porte est surmontée d'un bas-relief de Bacchus. Ne serait-ce que pour réhabiliter le chemin qui mène de la grille de la propriété à la lourde porte en bois sculpté de la demeure aristocratique, il a fallu faire venir un million de pavés en pierre.

Christophe Gruy justifie ainsi cette folie : « Il n'y a pas que l'argent dans la vie. Vous ne trouvez pas ça beau ? On vient tous les jours. J'habite à Lyon, tout près, et j'avais déjà une petite vigne en côte-rôtie, où Pierre-Jean Villa faisait le vin et il est naturellement devenu notre conseiller ici. » L'entrepreneur a vendu sa vigne de côte-rôtie pour investir ici, misant tout sur La Chaize. « Je ne bougerai plus, en me disant que le vin peut être rentable, c'est joindre l'utile à l'agréable. »

Christophe Gruy n'est pas seulement un esthète. Il est persuadé que ce « lieu unique qui représente la France dans toutes ses fondations » porte ses ambitions d'entrepreneur. Il est vrai qu'à l'instar de l'architecte en chef des bâtiments historiques, Didier Repellin, il y a de quoi rester bouche bée devant ce lieu qu'a occupé l'ambassadeur de Louis XIV à Venise, un musée riche en tableaux et en sculptures, dont une statue originale du roi de France pour laquelle il a posé en personne.

## Des outils complètement rénovés

La beauté et l'histoire de La Chaize sont une chose, l'entreprise viticole en est une autre, qu'il faut rendre viable, avec ses 35 salariés. Christophe Gruy a embauché comme directeur son neveu, l'œnologue Boris Gruy, la quarantaine, qui a mis en valeur le parcellaire du domaine, soit 23 lieux-dits répartis sur les quatre crus – brouilly, côte-de-brouilly, fleurie et morgon. Christophe Gruy a tenu aussi à remonter, derrière le château, le clos muré de 0,9 hectare dont il ne restait rien.

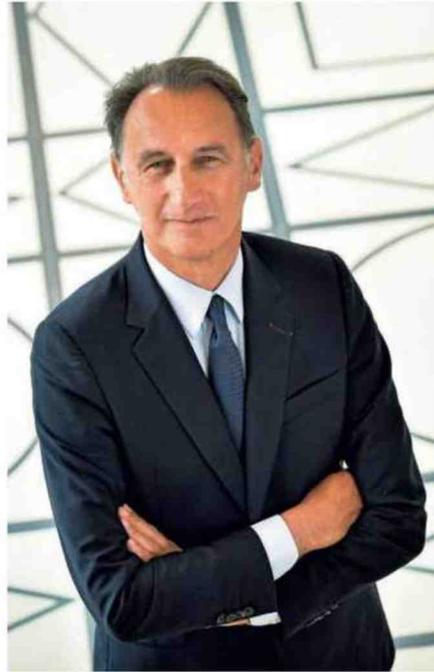
Certifiés bio depuis 2022, les vins élaborés par Boris Gruy sont ciselés et expriment par-



faitement leurs lieux. En sept ans, le propriétaire a fait progresser la qualité des cuvées. Son oncle, qui veut le meilleur, ne lésine pas sur les dépenses pour la rénovation des outils de travail. Surmontés d'une charpente en bois magistrale, le chai de vinification et la cave d'élevage, dépassant les 7 mètres de haut, ont été complètement rénovés, avec foudres en bois neufs et cuves en Inox.

Consacré aux vins rouges, le lieu vient d'acquérir 4 hectares de chardonnay, une démarche appelée à se renouveler pour répondre à la demande croissante en France pour le blanc. Bien d'autres projets vont occuper le château, qui souhaite développer un pôle œnotouristique, avec un hôtel et un restaurant notamment. En attendant, La Chaize a ouvert au cœur de Lyon une boutique pour y vendre ses bouteilles. Élégante comme ses vins. ■

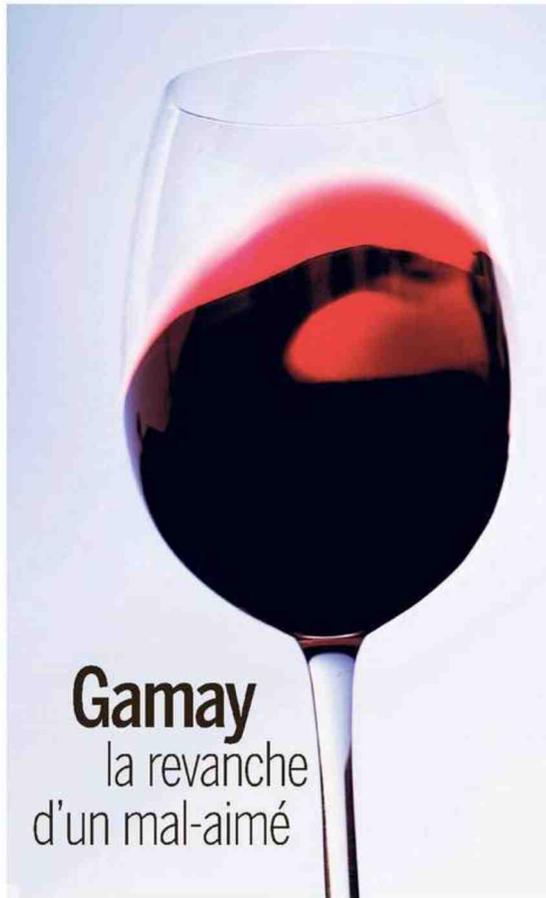
LAURE GASPAROTTO



**Christophe Gruy, en 2024.**

J.FAN-I.U.C. MFGF PHOTOGRAPHY





L'UNIVERSAL, L'UNIVERSAL PIANO VILLI BRENDEL

## Gamay la revanche d'un mal-aimé

**L**ongtemps regardé de haut, un brin méprisé, jugé pas assez charpenté, ne pouvant pas donner de grands vins, le gamay avait peu de chances d'échapper à son image pâlotte. Par un providentiel retournement de situation, ce cépage gagne en complexité, en statut et devient à la mode. Cela mérite explication.

Déjà, peu connaissent le nom, mais beaucoup l'ont bu. Surtout lors de la grand-messe du beaujolais nouveau, le troisième jeudi de novembre. Debout, accoudé au comptoir, on s'enivrait au « beaujolpif » ou au « beaujo », autant de diminutifs pour dire son côté convivial. Et sa qualité aléatoire. Ernest Hemingway ou Marcel Pagnol l'ont évoqué, quand Jean Carmet, Michel Galabru et Pierre Mondy en consommaient fort dans *Le beaujolais nouveau est arrivé* (1978), de Jean-Luc Voulfow, d'après le roman de René Fallet.

On parlait de beaujolais, sans savoir qu'il s'agissait de gamay, et peu importe. Aujourd'hui, ce dernier tient sa revanche. Dans un monde bouleversé, ses prétendues faiblesses deviennent des atouts. Les consommateurs, surtout les jeunes, sont en quête de vins rouges légers, aériens, à des prix

accessibles, et le gamay cumule ces critères – notre dégustation le prouve, riche de cuvées à des prix raisonnables. En plus, la qualité monte en flèche, mise en avant par des pionniers dans les années 1960 et 1970, aujourd'hui portée par des vigneronnes et vignerons inventifs.

### Couteau suisse

Le gamay reste le roi du Beaujolais, avec ses dix grands crus prestigieux, dont les célèbres morgon, moulin-à-vent ou brouilly. Il règne aussi en seigneur et donne des merveilles en Touraine, en Anjou, en Savoie, dans le Massif central, ou encore dans le Tarn pour le gaillac. Enfin, il tient le cap face au changement climatique en proposant ses belles acidités même par grosses chaleurs.

Ajoutons qu'à table le gamay s'avère un excellent couteau suisse. Au détour d'un apéro en terrasse ou d'un repas, ce cépage, d'où qu'il vienne, saura accompagner aussi bien une assiette de charcuterie qu'un chèvre, une grillade, une viande en sauce et même des légumes. Ses arômes fruités, ses notes poivrées en particulier, composent un vin gouleyant, qui peut aussi se garder. Facile, le gamay? Peut-être, mais magique, surtout. ■

RÉMI BARROUX ET MICHEL GUERRIN

