



HORS-SÉRIE

Cuisine et Vins

DE FRANCE

GUIDE D'ACHAT
350
BOUTEILLES TESTÉES

FOIRE AUX VINS
Notre sélection de pépites

QUAND LES CHÂTEAUX BORDELAIS NOUS INVITENT À LEURS TABLES

HUIT OUVRAGES
à lire sans modération

ŒNOTOURISME
Les meilleures adresses sur la route des vins

Spécial
VINS

TOUR DE FRANCE DU VIGNOBLE
CHAMPAGNE, ALSACE, ANJOU, FRONSAC, IROULÉGUY, TAVEL, BEAUJOLAIS, PATRIMONIO, VÉZELAY... NOUS ENCHANTENT.

WWW.CUISINETVINSDEFRANCE.COM
L 13924 - 31H - F. 4,90 € - RD





BEAUJOLAIS

CRUS DU BEAUJOLAIS, DE CHIROUBLES À SAINT-AMOUR

ENTRE BOURGOGNE ET RHÔNE NORD, SE DÉPLOIE L'UN DES VIGNOBLES LES PLUS ATTACHANTS DE FRANCE. LONGTEMPS ÉCLIPSÉ PAR SA VOISINE SEPTENTRIONALE, LE BEAUJOLAIS DOIT SA NOTORIÉTÉ CES DERNIÈRES ANNÉES À DES VINS PARFOIS DIGNES DES PLUS GRANDS, NOTAMMENT DANS LES DIX CRUS. CHIROUBLES ET SAINT-AMOUR CÉLÈBRENT LE CÉPAGE STAR LOCAL, LE GAMAY

Suivant le lit de la Saône, à l'ouest de cette dernière, les crus du Beaujolais s'égrainent dans deux départements, la Saône-et-Loire au nord et le Rhône au sud. Les évolutions géologiques ont façonné les paysages et donné naissance à une très grande diversité de sols et de sous-sols. L'Unesco ne s'y est pas trompé en accordant en 2018 le label Géoparc mondial au Beaujolais, le septième à ce jour sur le territoire français. Bien que distants de seulement une quinzaine de kilomètres, les crus Saint-Amour (le plus septentrional d'entre tous) et Chiroubles offrent ainsi des visages très éloignés. Le premier étend son vignoble sur des pentes plutôt douces faisant face au vignoble du Mâconnais, où l'on aperçoit les vignes de Saint-Véran et de Pouilly-Vinzelles. Ici, la mosaïque de terroirs est impressionnante, oscillant du schiste au granite en passant par le grès ou les marnes. Les vins ont pour point commun de séduire par leur suavité et leur gourmandise. Le second en est quasiment le contrepoint parfait, exception faite de sa taille sensiblement identique (315 hectares de vignes potentielles). Nichées entre Fleurie et Morgon, ses collines ondulées attirent immédiatement le regard. Ce cru présente en effet la plus forte variation d'altitude entre les bas de coteaux situés à 270 mètres et les vignobles les plus élevés à 600 mètres. Sur la terrasse de Chiroubles qui domine les environs, il n'est pas rare de pouvoir apercevoir le majestueux Mont-Blanc par temps clair. La viticulture prend ici le qualificatif d'héroïque puisque près du tiers des pentes sont supérieures à 30 %, compromettant de facto les possibilités de mécanisation. Et s'il fallait choisir une lettre pour nommer le cru, ce serait assurément le G qui compose le triptyque gagnant des lieux : gamay, gobelet (la manière dont les vignes sont travaillées, sans palissage) et granite. Ce dernier, le seul qui compose le sous-sol, fait en effet toute la singularité de Chiroubles et de ses vins au fruité profond et expressif.

UN NOM ROMAIN

Le vignoble de Saint-Amour possède certainement le nom le plus séducteur qui soit. Pourtant, point de sentiment dans son origine. La légende raconte qu'il serait inspiré d'Amor, légionnaire romain du III^e siècle qui aurait refusé de combattre les chrétiens, s'étant lui-même converti à cette religion. Pour échapper aux massacres qui s'abattaient sur ses coreligionnaires dans le Valais suisse, ce dernier se serait alors réfugié en Gaule pour devenir missionnaire. C'est d'ailleurs sur les hauteurs de la vallée de la Saône qu'il fonda un monastère. Vraie ou pas, cette histoire continue d'être perpétuée dans le village où l'on peut croiser, au coin d'une maison, la statuette de Sanctus Amor représenté en légionnaire romain. À la Révolution française, ce saint - comme tout le fait religieux - n'étant plus en odeur de sainteté, la commune fut rebaptisée Bellevue avant que n'y soit de nouveau accolé le nom de Saint-Amour quelques années plus tard.

CARTE DE VISITE

• **AOC** : Saint-Amour et Chiroubles
• **SUPERFICIE** : 315 ha pour chaque appellation.
• **CLIMAT** : tempéré à influences océanique dégradée, continentale et méridionale.

• **CÉPAGE** : gamay noir à jus blanc.
• **SOLS** : granite, grès, marnes, schiste, volcanique, alluvions anciennes, calcaire (Saint-Amour), granite (Chiroubles).
• **ALTITUDES** : 335 m (Saint-Amour), 410 m (Chiroubles).



SPECIAL  VINS



CAVE DE JULIÉNAS CHAINTRE
Saint-Amour, Tradition bois de la Salle 2023, 9 €.
Belle matière colorante et nez très friand sur les fruits rouges rappelant la framboise écrasée. La matière, bien harmonieuse en bouche, développe un fruité généreux qui s'avère très neur. Le vin à un vrai fond tannique mais celui-ci n'occupe pas le devant de la scène. Il soutient l'ensemble qui se révèle plein et bien cadré. Dense avec une finale sapid.



FAMILLE CHERNETTE
Saint-Amour, Les Champs-grillés 2023, 17,90 €.
Difficile de résister en approchant son nez du verre tant les arômes de framboise et de fraise des bois s'avèrent gourmands et appétants. Soyeux, pulpeux, infusé, le vin se caractérise par son côté particulièrement digeste que lui confère une acidité parfaitement intégrée. La bouche est marquée davantage par les fruits noirs frais. Beaucoup de fond et grande présence.



CHÂTEAU DE LA GREFFIÈRE
Saint-Amour, Signature 2022, 15,50 €.
Ce *saint-amour* joue davantage le registre de la finesse que celui de la puissance. Les petits fruits rouges au nez (fraise des bois, cerise) sont parfaitement cohérents avec l'aromatique que l'on retrouve en bouche. La matière séduit par sa délicatesse et sa définition ciselée. Jusqu'en finale, le vin demeure très gouleyant et salivant.



DOMAINE DES CHERS
Saint-Amour, Les Champs grillés Vieilles vignes 2023, 14,50 €.
Les vieilles vignes ont donné un vin qui joue les charmeurs au nez avec des notes de framboise, de cerise ainsi qu'une fine pointe florale. Très souple en attaque, il s'affirme par une matière caressante et très énergique en bouche. L'ensemble est juteux, vraiment sapide, doté de tanins poudrés. Quelques épices s'accrochent au fruité qui s'étre longuement.



DOMAINE P. FERRAUD & FILS
Saint-Amour, Cuvée asarocoleuse 2022, 17,15 €.
Ce vin est très lisible. On est attiré dans le verre par une évocation de fraise citronnée. Frais et gourmand, le vin emplit la bouche de son fruité généreux. Rond, cohérent et harmonieux, il rassure avec des tanins bien intégrés. Si le fruité penche ensuite plus pour les fruits noirs frais, l'ensemble demeure homogène.



DOMAINE DES BILLARDS
Saint-Amour 2022, 18 €.
Magnifique robe grenat écarlate, dense. Immédiatement suave, le vin révèle ensuite une masse tannique présente mais parfaitement contrôlée et dotée d'un grain fin. La matière est poudrée et présente, voilà un gamay qui a de la personnalité. On pourra le carafier et l'imaginer sur un plat en sauce riche en saveurs.



DOMAINE CHARDIGNY
Saint-Amour, À la folie 2017, 18,50 €.
Né sur des sols caillouteux orientés plein sud, ce vin présente une belle concentration de matière qui a été patinée par l'élevage, partiellement en fûts. Un fin boisé de qualité est perceptible d'ailleurs au nez, sans pour autant prendre le dessus. Fruits noirs et pointe résineuse accompagnent une matière intense mais pas épaissie. Velouté et friand.



DOMAINE DE COTOYON
Saint-Amour, Vieilles vignes 2022, 10 €.
Ce vin impose immédiatement sa personnalité généreuse où les fruits rouges mûrs (fraise, framboise) jouent le premier rôle. Ceux-ci sont rejoints dès le milieu de bouche par de beaux élans épicés (poivre) et floraux. Progressivement, la densité tannique du vin s'impose, conférant à l'ensemble une véritable opulence évoquant sur la finale la violette.



MAISON TRENEL
Saint-Amour 2022, 13,85 €.
Légèrement réduit au premier nez, le vin s'oriente à l'aération vers le registre des fruits noirs avec une évocation évanescence de moïa. Si le vin s'avère très mûr et plein, il n'en conserve pas moins beaucoup de jus et demeure très digeste. Des tanins gras et intégrés, une intensité jamais écrasante et une finale énergique, fraîche et finement épicée.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE





BEAUJOLAIS



DOMAINE DE LA PIROLETTE
Saint-Amour, Pirolette 2022, 16 €.

Contrairement à ce que le nez plutôt friand, avec ses fines notes florales et de beaux fruits rouges, pourrait laisser penser, le vin impose sa présence en bouche avec une matière saillante et imposante. Le jus est concentré, mûr et gourmand. La fin de bouche se retend et apporte une respiration bienvenue. Puissant, cohérent et long.



CHIROUBLES



CHÂTEAU DE RAOUSSET
Chiroubles, Bel Air 2023, 12,40 €.

Sa très belle robe claire donne un indice sur ce vin aux notes de cerise et de fleurs (rose) dont l'attaque en rondeur présente souplesse et grande fluidité. La matière glisse sur la langue et dépose ses élan poivrés. Gourmand, bien constitué, ce vin joue la retenue mais révèle un vrai fond. Déjà très bon mais il vieillira bien quelques années. Très belle allonge.



CHÂTEAU BONNET
Saint-Amour, Côte de Besset 2022, 15 €.

Ce vin est issu de vignes vieilles de 60 ans situées au plus haut de l'appellation, à 380 mètres d'altitude. Il en retire une grande fraîcheur et révèle des notes presque infusées de feuilles de rhubarbe, de fruits rouges (framboise) et d'épices douces. Structurée, la bouche n'en conserve pas moins une grande digestibilité et beaucoup d'énergie.



DOMAINE CLAUDIE SALIGNON
Chiroubles, Vieilles vignes 2023, 10 €.

Fraise et framboise se sont donné rendez-vous au nez. Beaucoup de souplesse en bouche avec de fins amers qui arrivent progressivement. Suave, voluptueux, sphérique, ce vin bénéficie d'une trame tannique délicate en arrière-plan. Belle allonge sur des notes légèrement épicées (poivre). Une gourmandise avec du fond, c'est très joli.



CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS
Chiroubles, Cœur de Granit 2023, 9,90 €.

Si le vin n'est pas très expressif de prime abord, les notes de fruits rouges restent un peu en retrait. Mais il réjouit ensuite par sa plénitude et une matière caressante sur le palais. Les tanins sont présents mais soyeux, la mâche est encadrée. Jolies notes épicées, très fine amertume et acidité pimpante qui énergisent l'ensemble.



DOMAINE ROMUALD PETIT
Saint-Amour, Les Billards 2022, 11 €.

Dès le premier nez, ce vin marque les esprits par son élevage boisé expressif (cacao, moka, toasté) et des notes de fruits noirs. Si l'on perçoit une véritable puissance poudrée en bouche qui signe sa personnalité, l'ensemble ne verse pas dans la surextraction. L'acidité en contrepoint permet de le recentrer. Belle allonge finale.



DOMAINE DE LA GROSSE PIERRE
Chiroubles, Aux cros 2022, 20 €.

Voici un chiroubles sérieux, au nez dense où les fleurs s'acquiètent avec les fruits noirs. Le jus est séveux et présente un édat et une profondeur superbes. Très homogène en bouche, le vin s'étire sur une finale encore plus cisalée où l'acidité perceptible confère une très agréable fraîcheur. Beaucoup de personnalité. Il vieillira très bien 5/6 ans.



DOMAINE LAURENT GAUTHIER
Chiroubles, Chatenay Vieilles vignes 2022, 11 €.

Ce vin a choisi son camp. Il ne montre pas les muscles mais préfère offrir un profil poétique de fruits rouges évanescents au nez et une matière suave, infusée en milieu de bouche. Très belle gamme aromatique qui convie conjointement le thé noir et la pivoine. Séduisant, parfumé, de la chair et quelques épices douces en finale. Très bien construit.



SPECIAL VINS



DOMAINE RUET
Chiroubles, La Fontenelle 2022, 13 €.
Les raisins ont été cueillis ici à juste maturité et exhalent élégamment leurs notes de cerise noire teintée d'une pointe légère de cassis. Très belle présence en bouche pour ce vin qui, tout en étant charmé, s'équilibre. Voilà une force tranquille, parfaitement intégrée, qui se pare de quelques élans floraux renforçant l'impression de matière suspendue. Sapide et séveux.



DOMAINE DE LA CHAPONNE
Chiroubles, La Forge 2022, 9 €.
Ce vin est séducteur parce qu'il affirme sa personnalité légèrement rustique mais ô combien attachante. Le registre aromatique s'oriente plutôt vers les fruits noirs (myrtille, mûre). Les tanins sont légèrement saillants mais ils guident bien l'ensemble. Si le vin est homogène, il pourra être intéressant de le laisser un peu vieillir.



DOMAINE ANTHONY CHARVET
Chiroubles, Terra terre 2021, 32 €.
Prime de l'originalité pour cette cuvée qui a connu sept mois de macération en lievre, grande jarre de terre cuite géorgienne traditionnelle. Il en ressort un vin au nez suspendu, jouant un registre floral et épice subtil avec finesse. Attaque particulièrement délicate, jus souple en bouche et très floral, aérien tout en ayant du fond.



DOMAINE DE LA COMBE AU LOUP
Chiroubles 2022, 11 €.
Un vin plutôt discret, translucide, qui livre avec parcimonie ses notes florales, légèrement épicées puis de fruits rouges (cerise fraîche). Franc et net en bouche, il file droit. La matière semble danser en bouche, toute légère de la douceur de son extraction. Une véritable friandise à boire un peu frais sur une planche de charcuterie.



DOMAINE JULIEN CHANTREAU
Chiroubles, Cuvée du vieux chai 2021, 13 €.
Définitivement plus Bach que Led Zepelin, ce vin nous régale de ses fruits rouges pimpants précis, où quelques notes tubéreuses viennent marquer le contrepoint. Attaque très soyeuse qui séduit par sa très belle énergie. Dynamique et très juteux, voici un vin facile d'accès, réjouissant et désaltérant.



CHÂTEAU DE JAVERNAND
Chiroubles, Les Gâtillies 2021, 11 €.
Cette cuvée raconte une belle histoire dès le nez. On est happé par de surprenantes touches de résineux mûries de bourgeon de cassis. L'aromatique s'avère bien expressive en bouche, se complétant avec des notes florales. Une grande énergie finale et une allonge finement poivrée. Vivant, c'est bien réussi.



DOMAINE CHRISTOPHE SAVOYE
Chiroubles, Cuvée prestige 2020, 19 €.
Impossible de cacher son élevage boisé qui se perçoit distinctement au nez mais s'avère totalement intégré. Le nez reste frais, oscillant entre les agrumes (orange sanguine), les fines épices, le cacao et le moka. La matière est extraite avec justesse, l'ensemble demeure très frais. Puissant, aristocratique, avec une persistance caquotée.



HOMMAGE SCULPTÉ AU CHIROUBLES

Même de loin, impossible de manquer de loin sa silhouette imposante couronnée par un tire-bouchon clavant fièrement *Chiroubles, terroir d'altitude*. Lui ? C'est *Chiroubloom*, une immense sculpture en acier corten de 5,20 mètres de hauteur et 900 kg réalisée par Mathilde Penicaud et inaugurée en avril dernier pour rappeler toute la spécificité de ce cru du Beaujolais. Visible au col de Durbize, elle contient de nombreuses informations, comme la carte de l'appellation sur le corps de la bouteille où sont indiquées les altitudes des différents lieux-dits. On peut voir également à ses côtés plusieurs figures, elles aussi en acier corten, qui racontent le travail des vigneronnes et des saisonniers dans les vignes, de la taille à la vendange, sans oublier bien entendu la dégustation. Une œuvre créée et assemblée par l'artiste dans le village de Chiroubles qui mérite un détour, d'autant qu'aux alentours le paysage est superbe.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

