

LES DIX CRUS DU BEAUJOLAIS

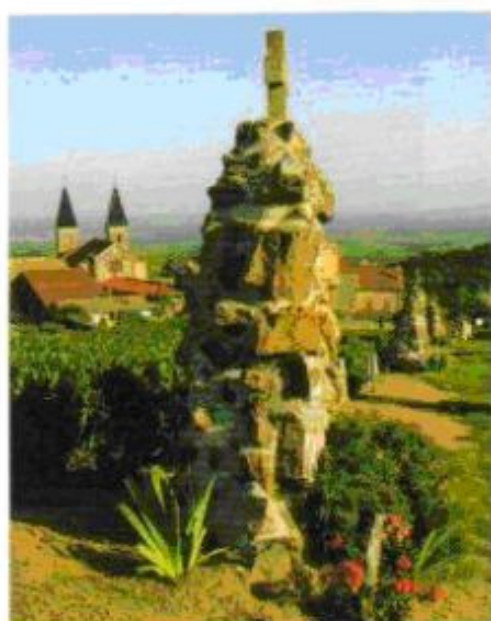
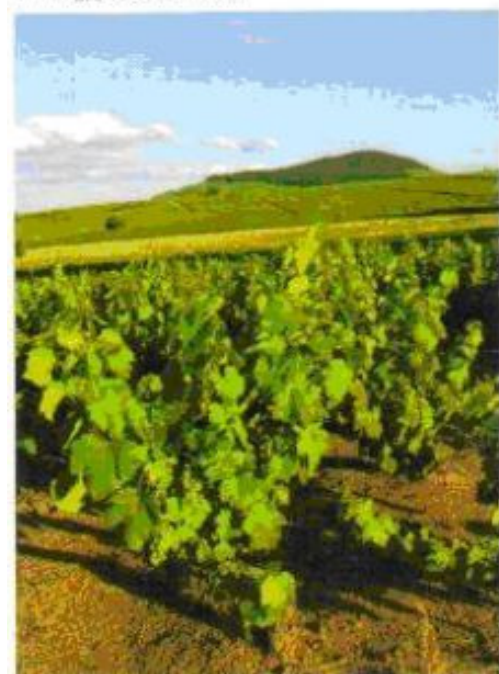
Côte de Brouilly LE LIEUTENANT AU CŒUR DUR

Autour de son mont, cet ancien volcan fait glisser ses pentes parfois importantes sur quatre communes. Sous son costume pourpre sombre, se cachent des arômes d'épices et floraux d'iris. Sa race est celle d'une minéralité élégante de grande persistance. Deux ans sont nécessaires pour le découvrir mais quatre à cinq années pour le comprendre.

REPÈRES :

TERROIR : Tout autour du mont Brouilly, c'est le domaine du granit andésite ; une roche volcanique dure, plus communément appelée "pierre bleue".
SUPERFICIE : 320 hectares.

Le vignoble s'organise autour du mont Brouilly, juste sous le bois.



Le vaste vignoble de morgon possède quelques hauts-dites de haut vol.

Morgon LE FANTASSIN DU RAISIN

Deuxième cru par sa surface plantée, ce guerrier du gamay couvre du terrain. La Côte du Py, Les Charmes ou La Roche Pilée, sont autant de camps de base représentant la variété des climats. Charnus et puissants, ils imposent leur grenat profond à travers des parfums de fruits mûrs et à noyau. Ils acquièrent avec le temps ce caractère inimitable qui "morgonne". Même si les techniques modernes de vinifications assouplissent leur structure, ils ne sont que meilleurs après cinq années en bouteilles.

REPÈRES :

TERROIR : Issu d'une famille géologique complexe qui explique la diversité de ses terroirs, il tire sa force de granits et de schistes altérés.
SUPERFICIE : 1 125 hectares.

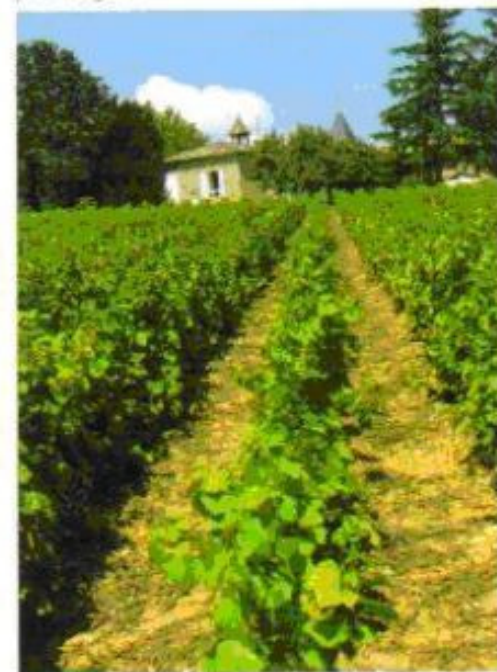
Saint-Amour LE SNIPER DU FRUIT

Le village qui a donné son nom au cru ne se nomme pas Saint-Amour-Bellevue par hasard. Sur sa hauteur, il veille en sentinelle sur les frontières à la fois géologiques et administratives du Beaujolais. Quand il ne fait pas dans le rendement, il frappe le gamay en plein cœur. Ses tanins fins et soyeux cachent sous son œil de rubis des arômes de kirsch, de réséda et d'épices.

REPÈRES :

TERROIR : Sa colline fait front face aux assauts argilo-calcaires du voisin mâconnais mais il reste bien calé sur un sol argilo-siliceux.
SUPERFICIE : : 310 hectares.

En limite nord des crus, saint-amour produit des vins fins et soyeux.



Moulin-à-Vent L'AMIRAL DU MINÉRAL

Il commande la flotte des crus par sa très large palette de compétences. Au nez, il peut être cassis, mûre, rose fanée, violette, réglisse ou encore poivre du moulin. Le moulin à vent qui domine le vignoble en est le phare. Au palais, il possède l'amplitude et cette concentration qui fait sa persistance. Plus il vieillit, plus

il prend les caractéristiques des grands bourgognes, ce qui lui vaut le surnom de "Seigneur des Beaujolais". Attention aux producteurs à ne pas s'endormir aux commandes du paquebot.

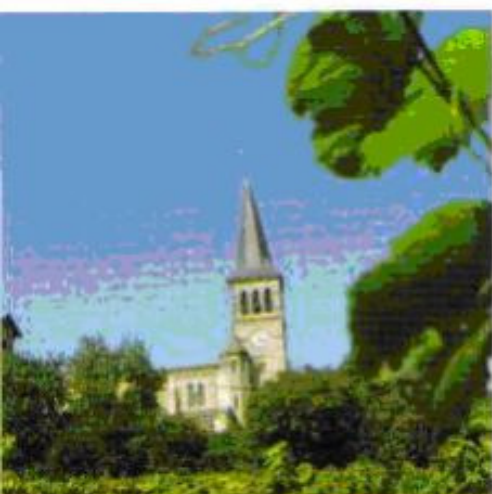
REPÈRES :

TERROIR : Certains minéraux comme le manganèse s'infiltrent en filons dans son aire de pur granit.

SUPERFICIE : 660 hectares.



La "star" du Beaujolais est aussi sans doute le plus bourguignonn des 10 crus.



Le plus petit des crus est aussi le plus homogène au plan qualitatif.

Chénas LE PREMIER-MAÎTRE DU GRANIT

Le matelot des crus est monté en grade. Il tire de sa petite surface enclavée, un peu des particularités de chacun des crus qui le voisine : juliéna, saint-amour et moulin-à-vent. Sous des tanins parfois austères, il commande au nez, les senteurs florales (rose et pivoine) et à l'œil, un rubis sombre. On ne le sait pas assez

mais il possède une aptitude au vieillissement surprenante qui le fait velours au palais après sept à huit ans aux fers. Cet homme est à suivre car il peut encore progresser.

REPÈRES :

TERROIR : Planté sur un sable granitique, on retrouve par endroits le manganèse, le schiste et les marnes argilo-siliceuses des crus l'entourant.

SUPERFICIE : 250 hectares.

Juliéna UN FRAIS LIEUTENANT DE VAISSEAU

S'il est un gradé méritant parmi les crus, c'est sûrement lui. Le caractère minéral du gamay se retrouve dans la fraîcheur de sa bouche paradoxalement dotée d'une solide structure tannique. Sa vigueur naturelle n'empêche pas l'élégance de ses arômes de fleurs (pivoine, violette) et d'épices. Mettez-le au moins

cinq ans à fond de cale avant de le voir se libérer. Pour prendre le commandement suprême, il faudra aux producteurs réussir la synthèse de la diversité de ses sols.

REPÈRES :

TERROIR : Sur une grande diversité de terrains, le schiste et le granit se partagent l'essentiel de l'appellation.

SUPERFICIE : 585 hectares.





Laes du la Madone à Fleurie.

Fleurie LE COLONEL DU GAMAY

La Madone semble attendre le retour du légionnaire romain qui lui a donné son nom. Du haut de son promontoire, elle veille sur ses nombreux enfants que sont les lieux-dits : Grille-Midi, Adule, Les Garants, Poncié... De sa manchette, le militaire amoureux du gamay tire un bouquet de fleurs où l'on trouve mêlés, violette, pivoine et iris. Harmonieux,

ses tanins sont élégants et suaves. Finement vinifié, il dépasse sans complexe une garde décennale.

REPÈRES :

TERROIR : Une arène granitique rose à gros cristaux d'orthose.

SUPERFICIE : 855 hectares.

Brouilly LE GÉNÉRAL DE DIVISION

Il est à la fois le plus étendu (sur six communes) mais aussi l'un des plus connus des dix crus dont il représente à lui seul 20% du volume. Charmeur par ses senteurs fines de fruits rouges, le brouilly possède une texture souple et d'accès facile car souvent peu alcoolisée. La variabilité qualitative de son sol associée

à des méthodes œnologiques modernes parfois standardisées, marque souvent ce terroir pourtant bien représenté au comptoir des bars des grandes agglomérations.

REPÈRES :

TERROIR : Sa nature géologique est formée par des sols granitiques et acides essentiellement roses à gros cristaux d'orthose dans la plaine qui virent aux "pierres bleues" aux abords du mont Brouilly.

SUPERFICIE : 1 325 hectares.



Brouilly est le plus vaste des crus.



Régnie doit encore se faire un nom.

Régnié UN MAJOR ASPIRANT À PLUS DE RECONNAISSANCE

Douze ans après son classement en cru, Régnié semble toujours porter en lui sa réputation, au demeurant justifiée, d'excellent secteur pour les primeurs. Son bouquet est toujours aérien et fleurit bon la groseille et la framboise. Fruits que l'on retrouve dans une bouche souple et "gouleyante"

comme on aime à le dire d'un bon beaujolais. Il n'est jamais meilleur que partagé dans la jeunesse de ses trois ans. Malheureusement, la crise pousse trop de producteurs à déclasser en primeur ce qui mériterait peut-être d'être mis en bouteilles sous ce nom bien vendeur.

REPÈRES :

TERROIR : Des sables plus ou moins limoneux composent son terroir.

SUPERFICIE : 400 hectares.

Chiroubles LE CAPITAINE DU FLORAL

Son balcon végétal n'offre pas seulement un lieu idéal pour les amateurs de photographies panoramiques (on y embrasse les dix crus d'un coup d'œil) mais des coteaux qui ne connaissent que le mot vertical. Pivoine, iris et rose dominent un bouquet extrêmement floral mêlé de prune. Son caractère gourmand est dû à ses tanins lisses et soyeux qui peuvent

aussi l'emmener sans problème au-delà des cinq ans. La jeune génération doit veiller à respecter cette délicatesse en évitant toute vinification qui standardiserait son parfum unique.

REPÈRES :

TERROIR : Sables granitiques et porphyres situés entre 250 et 450 mètres.

SUPERFICIE : 350 hectares.



Chiroubles reste l'un des crus les plus fins.