

Enquêtes et révélations  
**Beaujolais**

La jeune  
génération  
du Beaujolais  
n'hésite pas  
à redessiner  
les codes,  
quitte à bousculer  
les habitudes  
familiales.



Une photo de famille digne d'une cousinade a réuni nos vignerons au restaurant Rouge & Blanc, à Romanèche-Thorins. Manquent à l'appel Guillaume Striffling et Mathieu Mélinand, partis ce jour-là faire la promotion de leur beaujolais-nouveau.

# Les têtes chercheuses du Beaujolais

Réunis par La RVF, ces vignerons âgés de 29 à 42 ans repoussent les limites dans leur région, des méridionales Pierres Dorées aux frontières septentrionales avec la Bourgogne. Avec eux, le Beaujolais confirme sa nouvelle dynamique.

Par Guillaume Baroin  
Photos : Thomas Lambelin

**O**n n'aurait guère pu trouver un lieu plus symbolique que le Mont Brouilly pour réunir une partie de cette jeune génération qui nourrit le renouveau du Beaujolais. C'est Claude-Vincent Geoffray qui, en son fief vigneron du château Thivin, accueille la troupe en une lumineuse journée d'automne. Chacun des jeunes vignerons présents incarne une des douze appellations du Beaujolais.

**DES CHANGEMENTS EN PROFONDEUR**  
Ce qu'ils ont en plus ? Ils représentent une diversité d'expressions à partir d'un seul cépage, le gamay noir à jus blanc. Dans leur gamme, il n'est pas rare de trouver une cuvée sans soufre. Les étiquettes évoluent vers plus de modernité, en rupture avec celles de leurs parents.

Pour redessiner les codes, ils n'hésitent pas à changer de cépage et de couleur. Leur préférence va au chardonnay, mais aussi au viognier ou encore au gamaret. À côté des flammes estampillées Vin de France, qui fleurissent comme autant de revendications à la liberté de vinifier, ils sont fiers de leurs appellations et cherchent à les valoriser par la mise en avant

de climats, comme leurs voisins bourguignons. Ambitieux, ils veulent même en créer de nouvelles. Et ils investissent dans un matériel technique plus performant, à la vigne comme en cave. Tout cela vaut bien une hausse (légère) du prix en bouteille tant que le plaisir est dans le verre.

Alors que le beaujolais est à la mode aux États-Unis, les jeunes sommeliers le réintroduisent dans les bars français. Et même si le beaujolais-nouveau représente encore une grande partie de la production locale, essentiellement pour les producteurs du sud du vignoble, la jeune génération qui a les pieds bien ancrés dans la vie et ses réalités préfère des changements plus en profondeur. Unie par le gamay, cet or rouge, elle est comme une famille aux caractères variés mais dont les membres s'estiment mutuellement. La preuve avec cette photo digne d'une cousinade !

**Conditions de la dégustation :** les entretiens avec les vignerons et les dégustations ont eu lieu les 13 et 14 novembre 2018 au château Thivin, à Odenas, et au château du Moulin-à-Vent, à Romanèche-Thorins, en présence de Guillaume Baroin et Denis Saverot.

