

Les Beaujolais Primeurs 2010

Viticulture

Chermette à l'honneur dans "Libé"

Il est devenu la coqueluche des médias pour ses vins de garde de haute tenue. Pierre-Marie Chermette, l'un des vignerons "stars" du Beaujolais, a cette fois-ci conquis le palais d'Olivier Bertrand. Le correspondant du journal Libération à Lyon s'est incliné devant le beaujolais nouveau vieilles vignes 2009 (vous avez bien lu !) du vigneron de Saint-Vérand, lui rendant un bel hommage dans les pages du quotidien.



DOMAINE-DU-VISSOUX 2010

Un beaujolais de liesse et de soif

Figure libre d'un vignoble en pleine résurrection, Pierre-Marie Chermette est de ces héros qui ont libéré le beaujolais nouveau des anathèmes qui lui pourrissaient la vendange. Exit les mixtures chaptalisées et artificiellement aromatisées à la levure 71B. Place au vrai vin de la vraie vigne et honneur aux buveurs jusqu'à plus soif. Le chermette 2010 est un véritable bijou, une friandise, une douceur qui vous caresse le palais avec amour. Moins structurée que le 2009, légèrement plus ronde que les autres 2010, la cuvée « Les Griottes », dont les subtils arômes de cerise justifient le nom, est un monument de souplesse et de fraîcheur. Un vin au fruité d'une délicatesse rare, révélant non seulement les nuances d'un terroir respecté, mais la personnalité joviale et enjouée du vigneron. Le beaujolais nouveau tel qu'on en rêve, ou que l'on s'en souvient, pour ceux qui eurent la chance de connaître la période prébananée. On le servira à volonté, pour un oui, pour un non, à ceux qui doutent encore de la magie de ces vins-là, et l'on incitera la jeunesse, encore non initiée à la philosophie bachique, à célébrer le rituel du vin nouveau, formidable école pour apprendre à déguster et à se détourner des boissons bêtes et méchantes avec lesquelles les publicitaires polluent nos esprits et nos vies. ■



Domaine du Vissoux, 69620 Saint-Vérand. Tél. : 04 74 71 79 42. Beaujolais nouveau cuvée « Les Griottes » 2010 : 7 €. Liste des cavistes sur www.chermette.fr



TRADITION. Le beaujolais nouveau est arrivé la nuit dernière. Les producteurs cherchent à redorer son blason.

A Saint-Vérand, dans le sud de l'appellation, Pierre-Marie Chermette, l'un des viticulteurs les plus reconnus du vignoble, n'a pas peur de l'ombre du primeur lui non plus. « Il représente un tiers de ma production », précise-t-il fièrement, en expliquant que le primeur sert en fait « à annoncer le millésime ». « Quand le primeur est bon, il est bien accepté par la clientèle et le reste suit. » Pour Pierre-Marie, le beaujolais primeur n'est pas responsable de la crise traversée par le vignoble. « Ce sont plutôt les goûts des consommateurs qui ont changé. Dans les années 1960 et 1970, on aimait les vins plus acides et plus vifs qui correspondaient au goût du beaujolais, maintenant, ce n'est plus le cas. On préfère les vins plus sombres avec plus de tanins. »

CATHERINE LAGRANGE



L'AIR DU TEMPS

consommation livres télévision

N° 2403 du 25 novembre au 1^{er} décembre 2010

SONDAGE
Présidentielle :
DSK de plus en plus haut

le nouvel Observateur

nouvelobs.com

Classique
PIERRE-MARIE CHERMETTE, CUVÉE VIEILLES VIGNES 2010

Le renouveau du vin nouveau

La réputation du Domaine du Vissoux n'est plus à faire. Ses beaujolais comme ses fleuries sont une gourmandise. Ni levuré, ni chaptalisé, le primeur vieilles vignes, bien structuré, compte parmi les valeurs sûres de l'appellation. Croquante à souhait, la cuvée Les Griottes est un véritable délice.

VENDREDI 10 DECEMBRE 2010

Libération

Un beaujolais nouveau qui se hâte avec lenteur

C'est un vin à ne pas boire en même temps que tout le monde. Un vin qu'il faut attendre. Un beaujolais nouveau, mais dégusté de longs mois après sa mise en bouteille, au lieu de le siffler avec tout le monde le troisième jeudi de novembre. Un primeur vieille vigne de Pierre-Marie Chermette, vigneron du Sud-Beaujolais. L'homme est amusant. Il travaille proprement, de façon assez traditionnelle.

PARLONS CRU
Par OLIVIER BERTRAND

Depuis longtemps, ses primeurs sentent plate-ment le fruit. Ils présentent en bouche une vraie matière. Le vigneron les vinifie comme ses autres cuvées et sélectionne les plus souples, les plus rondes, pour les mettre en bouteilles en novembre au lieu de les envoyer finir leur élevage dans de gros foudres en bois. En 2009, comme d'habitude, on a choisi de les mettre au repos forcé. Même pas en ouvrir une bouteille. Attendre.

On a seulement goûté en juin 2010 les cuvées qui venaient d'être mises en bouteilles, en compagnie du père de Pierre-Marie Chermette. Un très vieux homme qui racontait, ému, qu'avec ce 2009, son fils venait de vinifier le meilleur millésime de la famille. Les primeurs, de leur côté, continuaient de dormir dans la cave. Durant l'été, on s'est contenté de remonter un primeur 2007 de la même extraction. Un peu frais, il s'épanouissait sur des grillades. Le 2009 patientait. Enfin, l'autre soir, ce fut sa première sortie. Pour l'occa-

sion, on avait tranché saucisson de Haute-Loire poêlé une jolie côte de bo-venue du plateau du Méz- Le vin a coulé, sombre, d le verre. Il était encore c-cret au nez, mais plein fruit dans la bouche. On s-rait qu'il pourrait tenir années. Puis, une fois ouv- ne ferait pas un pli. ◆

