

CELLIER

LA PASSION DES VINS ET ALCOOLES FINS

AUTOMNE 2010

DOSSIER CAVE
CE QU'IL FAUT SAVOIR...

ACCORD DE SAISON
DES HÛÎTRES JAZZÉES

CRUS DU
BEAUJOLAIS
RETOUR EN FORCE

MATCH COMPARATIF
GRANDS VINS MIS À NU

ALCOOL FIN
UNE POIRE POUR LA SOIF

ROUGES
DE TYPE
BORDEAUX
SUCCÈS
MONDIAL!



SAQ

NOUVEL ARRIVAGE : 45 VINS EN VENTE LES 16 ET 30 SEPTEMBRE



Martine et Pierre-Marie Chermette.

On a bien failli les manquer ! Ils arrivaient de Montréal, justement, où ils étaient venus faire la promotion de leurs vins. Un retard au départ, une correspondance pour Lyon ratée... Si bien que nous avons posé le pied à leur domaine de Saint-Vérand, dans le sud du Beaujolais, non loin de Villefranche-sur-Saône, quelques minutes seulement avant leur propre arrivée au bercail.

Eux, c'est Martine et Pierre-Marie Chermette, un couple dans la vie et les copropriétaires du Domaine du Vissoux, réputé entre autres pour ses fleuries. Lui fait le vin, elle s'occupe de la commercialisation et de la représentation en France comme à l'international. «Jusqu'en 1994, on ne faisait que du

DOMAINE DU VISSOUX

À NOUS DEUX !

beaujolais en appellation régionale. Ça avait toujours été comme ça dans la famille. Mais un jour, notre importateur américain nous a "challengés" en nous demandant de faire des crus...», raconte Pierre-Marie.

Bien leur en prit. Car les Chermette produisent aujourd'hui parmi les meilleurs vins du Beaujolais. Sur environ 30 hectares qu'ils possèdent en propre, ils commercialisent quelque 300 000 caisses dont le tiers est exporté. L'exploitation produit encore surtout du beaujolais tout

sont respectivement la reine et le roi des crus, plus bourguignons, plus sur la finesse.»

Dans les vignes, si la taille en gobelet (au ras du sol) continue d'être la norme dans la région, au Vissoux on utilise plutôt celle dite en cordon royat, un peu plus haute, pour palisser la vigne. «Le cordon permet de conserver plus d'acidité que le gobelet», poursuit-il. Comment l'expliquer ? Il hausse les épaules. «Je ne sais pas, on l'a constaté, c'est tout.»

Le couple Chermette élabore également une excellente crème de cassis, à partir de

« Quand on vend du beaujolais, on l'écrit le plus petit possible sur l'étiquette, alors que les crus, on les inscrit en gros ! »

court – en blanc, en rouge et en rosé, et tous d'une étonnante qualité –, puis des fleuries et des moulin-à-vent, du brouilly aussi. «Aujourd'hui, explique Chermette, quand on vend du beaujolais on l'écrit le plus petit possible sur l'étiquette, alors que les crus, on les inscrit en gros !»

Le brouilly, toujours au dire du propriétaire, est un cru facile d'accès, une sorte de super-beaujolais, tout en fruit. «Tandis que le fleurie et le moulin-à-vent

ses propres fruits. Martine Chermette prend d'ailleurs la bouteille entamée, la vire à l'envers puis la remet à l'endroit. Les parois sont tapissées de rouge, la couleur accroche au verre. «C'est le test qu'il faut faire, pour savoir si une crème de cassis est vraiment bonne», conclut-elle avant de nous préparer, avec le crémant de la maison, une sorte de kir royal que nous sirotions tandis que son mari retourne à la voiture chercher les derniers bagages... M.C. ■