

étoile

étoile

LES TABLES QUI VALENT LE DÉTOUR

LES GRIOTTES

PIERRE-MARIE CHERMETTE

Des vins du Beaujolais on retient souvent le « Nouveau » et les crus. Rarement le rosé que peu de vignerons se hasardent à élaborer ! Pour Pierre-Marie Chermette, l'aventure rosé débute en 1985, quand il propose une cuvée vinifiée selon la tradition, par pressurage direct au bout d'une journée ou deux. Ce 100 % gamay révèle à l'œil une robe rose pâle, au nez des arômes de fleurs et de fruits puis de fraise des bois et de mûre, et en bouche une étonnante finale d'anis étoilé.

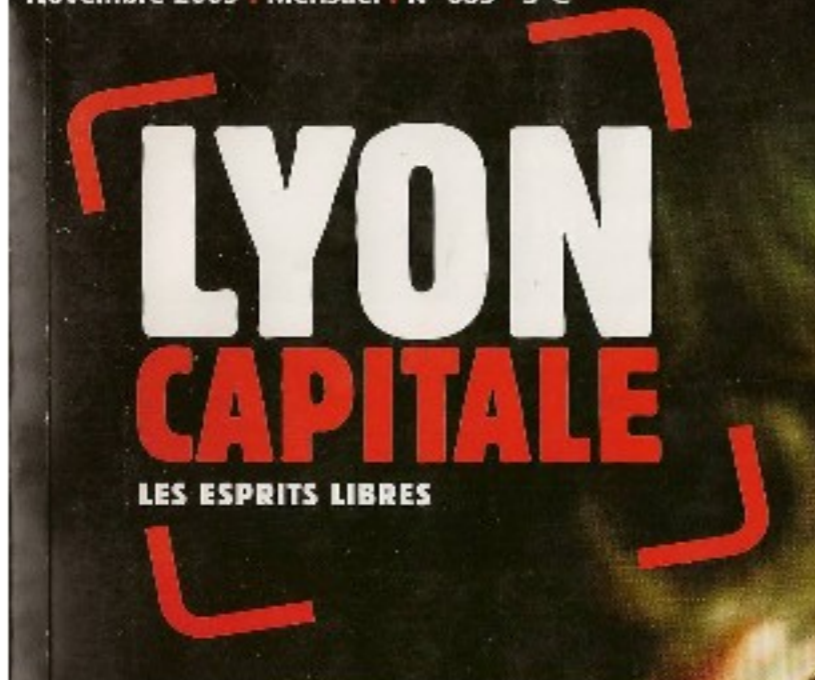
La découverte de ce nectar ? Chez Nicolas Le Bec en sa Rue éponyme, pieds dans l'eau ou presque, autour d'une pissaladière aux anchois, et mieux encore d'un canard aux épices aigre doux. Un vrai vin de soif, à boire avec les copains pour se faire une (plus) juste idée du Beaujolais.

Pierre-Marie Chermette, Domaine du Vissoux,
69620 Saint-Vérand
Tél : 04 74 71 79 42 - www.chermette.fr



étoile | juin-juillet 2010 |

Novembre 2009 | Mensuel | N° 683 - 3 €



Novembre 2009

BALADES DANS LES VIGNES

LE BEAUJOLAIS EN 4 POINTS CARDINAUX

Pour cette troisième virée dans les grappes, nous partons en terres beaujolaises. L'occasion de célébrer, comme il se doit, le beaujolais nouveau un peu avant l'heure, et officiellement le 3e jeudi de novembre.

15h30

SAINT-VERAND

Pierre-Marie Chermette est l'un des exemples illustrant le mieux la qualité des beaujolais. Exemple depuis des années, ce diplômé en œnologie produit des vins magistralement concentrés en fruits, pas sophistiqués pour un sou. Ce sont des vins de terroir, dans ce que l'expression reflète de meilleur, des vins de raisin. *"J'essaie de donner plaisir aux gens qui boivent du vin. Il n'y a pas de levures, on est sur du vin complètement naturel"*. Ses assemblages pour son excellentissime rapport qualité/prix de la cuvée Les Griottes

est réalisé par d'éminents connaisseurs dont Olivier Poussier, rien moins que le meilleur sommelier du monde 2000. Nous avons eu l'occasion de goûter toutes les cuvées qui pourraient faire des *Griottes*. Bilan : *"plus concentré que le 2005 et plus équilibré que le 2003, autant dire que le millésime 2009 va être sacrement bon"*. La cuvée 2009 serait de taille à rivaliser avec les années 45, 47, 49 et 76 qui furent parmi les plus exceptionnelles dans le Beaujolais.

Martine et Pierre-Marie Chermette. Domaine du Vissoux. 69620 Saint-Vérand. 04 74 71 79 42.

www.chermette.fr. Sur rendez-vous.