



Les viticulteurs du Beaujolais des Pierres Dorées



ICÔNE

◆ Pierre-Marie Chermette

Le Vissoux - Saint-Vérand
Racés. C'est le mot qui vient à l'esprit quand on évoque les vins de Pierre-Marie Chermette. Un doux et passionné, né au milieu des vignes dans l'exploitation familiale implantée au lieu-dit Le Vissoux depuis le XVII^e siècle. "On veut vinifier le plus naturellement possible, être au plus près du raisin", explique cette figure de proue du Beaujolais. En d'autres termes, au Vissoux, la logique est très peu interventionniste. Travail mécanique des sols dans toutes les parcelles mécanisables ou enherbement des vignes, maîtrise des rendements par des tailles courtes de

la vigne, vendanges manuelles à pleine maturité des raisins, tri successif de la vendange à la vigne et, lors de l'encuvage, passage systématique sur la table de tri. Bien évidemment, Pierre-Marie Chermette n'utilise aucune levure chimique, "pour préserver les levures naturelles et la spécificité de chaque terroir", ne chaptalise (ajout de sucres) pas ou très peu. Les vins, assemblés par Pierre-Marie Chermette et Jean Solis - grand dégustateur et "nez d'or" en Suisse -, ont du corps, à la limite de l'abîme, sont fruités et gourmands. Et surtout d'une régularité exemplaire. Les vins du domaine du Vissoux, écrit *La Revue du Vin de France (RVF)* dans son *Guide des meilleurs vins de France 2018*, "ne comptent pratiquement aucun équivalent tant leur profondeur et leur définition les placent au-dessus du lot". Les Griottes est typique des beaujolais : gouleyant, fruité et d'une rare fraîcheur avec un côté acidulé. Pour des vins plus denses, on ira vers le *Cœur de Vendanges*, une cuvée de vieilles vignes puissante et riche, avec une bouche longue et suave. Quant à la réputation de son beaujolais nouveau, elle est telle qu'elle finirait presque par faire de l'ombre aux autres vins.

VINS ET ART DE VIVRE
BEAUJOLAIS
AUJOURD'HUI

DOMAINE DU VISSOUX

69620 Saint-Vérand - Tél. 04 74 71 79 42

Beaujolais rouge Les Griottes (7,50 €) - 15,5

Belle robe grenat. Nez au fruité bien ouvert, complété de notes épicées... Bouche charmeuse : croquante, juteuse et bien équilibrée.