

## Citrouille, chrysanthème ou beaujolais ?

Vins légers d'un soir ou cuvées plus structurées à conserver jusqu'au printemps, notre sélection de « vrais bons » beaujolais nouveaux.

*Par Jacques Dupont, Olivier Bompas*

Publié le 16/11/2021 à 14h00 - Modifié le 16/11/2021 à 16h43

**18** – Pierre-Marie Chermette

*Saint-Vérand (69)*

*04 74 71 79 42*

**Les Griottes.** Baies sauvages, thym, bouche bien bâtie, herbes aromatiques, bouche fraîche, relevée, long sur une note minérale.

# Le Point

Une nouvelle génération vint donner raison à ceux des anciens qui n'avaient jamais renoncé à faire du vrai vin, du « vrai bon », comme on dit dans le Beaujolais. On oublia un moment le nouveau pour se consacrer au bojo de Pâques, le vin fini, celui qui accompagne si bien l'apéro et le saucisson. On essaya d'être le plus pur possible, parfois même un peu trop : la nature poussée à l'excès peut se montrer désagréable.

Puis, quelques-uns s'autorisèrent à dire à haute voix : le nouveau, si c'est bien fait, c'est tout de même une bonne idée. Parfaitement ! Le vin nouveau dans les campagnes, celui que le vigneron fait goûter à la cuve, encore parfois pétillant, parfumé, agité comme une cour de récré, c'est tout de même plus excitant qu'un week-end de Toussaint à chrysanthèmes et essuie-glaces. C'est celui-là qui nous a toujours régales. On le trouve chez les cavistes qui, chaque année, vont sélectionner leur cuvée chez les producteurs. Évidemment, si on préfère continuer d'en dire du mal ou si on raffole de l'aspirine du lendemain, on peut toujours s'en procurer à prix cassé chez hyper et super.