

## BEAUJOLAIS BLANC

3  
UNE JOURNÉE AVEC...  
**GEORGES TRUC**  
CEno-géologue

9  
SUD-OUEST > AOC FRONTON  
**FRONTON**

18  
CATALOGNE > PENEDÈS > CAVA  
**BODEGA GRAMONA**

23  
BEAUJOLAIS  
**LA DOUBLE VIE  
DU BEAUJOLAIS BLANC**

31  
À LA DÉCOUVERTE DES...  
**VINS BIO DU GARD**

35  
COUPS DE CŒUR  
Costières-de-Nîmes  
**MAS MELLET**

Ventoux  
**OLIVIER B.**  
Vin de France (Moselle)  
**CHÂTEAU DE VAUX**

Toscane  
**FUORI MONDO**

38  
À SUIVRE...  
**ASSOCIATION  
VIGNES DE NANTES**

40  
LIVRES  
43  
INFORMATIONS PRATIQUES

44  
PORTRAIT  
**RÉMI DUFÂÎTRE**

# LA DOUBLE VIE DU BEAUJOLAIS BLANC

Eh oui ! le beaujolais blanc existe, nous l'avons rencontré. Mais ceux qui l'ignorent ont des excuses : ce vin-là, très minoritaire, avance masqué. Alors que ses pareils revendiquent fièrement les appellations auxquelles ils ont droit, le beaujolais blanc se déguise souvent, avec une étiquette Bourgogne blanc ou Crémant de Bourgogne. Comme s'il n'était pas fier de lui. C'est bien dommage.



Vue depuis le village médiéval d'Oingt

La raison majeure de la modestie du Beaujolais blanc tient à la situation administrative d'une région englobée dans une autre, plus prestigieuse, la Grande Bourgogne, et à la situation économique difficile de la région beaujolaise. En un quart de siècle le prix de l'hectare de vigne y a parfois été divisé par 6. Ainsi, selon la SAFER, le prix moyen d'un hectare en AOC Beaujolais-Villages a chuté, en euros constants, de 62500€ en 1991 à 10000€ aujourd'hui. Les crus se sont (un peu) mieux maintenus, mais seuls Morgon et Moulin-à-Vent ont à peu près conservé leur valeur de 1991.

L'autre particularité du Beaujolais tient au poids du négoce : « Il représente environ 80 % du marché », explique Pierre-Marie Chermette du Domaine du Vissoux à Saint-Vérand. « Or le négoce paie une pièce (228 l) de Bourgogne blanc jusqu'à 100€ plus cher qu'une pièce de Beaujolais

blanc », ajoute Denis Chilliet du Château de Buffavent à Denicé, expert en ces questions pour avoir occupé longtemps des responsabilités à l'Union des vignerons du Beaujolais.

On peut donc comprendre que des viticulteurs souvent en situation financière précaire se laissent séduire par de tels écarts de rémunération pour les mêmes raisins. Actuellement, les vignerons du Beaujolais ont en effet le droit de vinifier leur chardonnay – seul cépage admis pour le beaujolais blanc – sous trois appellations : Beaujolais blanc, Bourgogne blanc, Crémant de Bourgogne. Une seule condition, déclarer leur intention au printemps de chaque année, parcelle par parcelle, avec toutefois une possibilité de renoncement au cours de l'été. Nombre d'entre eux, tout particulièrement ceux qui vendent en vrac, choisissent logiquement les appellations les plus rémunératrices.



## Et pourtant, il se vend vite

Le résultat de ce déséquilibre est que le chardonnay planté pour produire du beaujolais et du beaujolais-villages blanc ne représente que 1,5 % (234 ha) du vignoble de la région. Pourtant, chacun des vignerons visités nous a assuré manquer de beaujolais blanc très tôt chaque année, tant la demande est forte et le volume faible. Ils fulminent d'ailleurs souvent de ne pas être autorisés à planter plus de chardonnay car les autorisations de plantation sont très contingentées. Il est ainsi interdit à un vigneron possédant des droits de plantation de gamay en attente de demander des droits pour du chardonnay.

Certains deviennent dans ces contraintes l'influence des puissants voisins bourguignons, contents de s'assurer en Beaujolais un petit réservoir de vin relativement bon marché pour combler leurs manques de production mais réticents à voir se développer une appellation potentiellement concurrente de la leur. La thèse est difficile à vérifier. En revanche, il est probable que les Bourguignons ont fortement influencé une réforme en 2011 du cahier des charges de l'AOC Bourgogne blanc qui prévoyait de limiter à 35 sur 85 le nombre de communes du Rhône autorisées à produire sous cette étiquette, la teneur en calcaire du sous-sol et la pente des parcelles constituant les critères essentiels de la délimitation. Mais cette modification a été récemment cassée par le Conseil d'État, qui a considéré qu'il était discriminatoire d'exiger d'une partie de la Grande Bourgogne, le Beaujolais en l'occurrence, des spécifications qui n'auraient pas été requise en Bourgogne elle-même. Aujourd'hui, tout le Beaujolais est donc encore terre de Bourgogne. Pour combien de temps ?

## L'AOC Beaujolais blanc

- Le décret de l'AOC Beaujolais, pour les trois couleurs, date de 1937.
- Pour les vins blancs elle se partage en deux catégories : Beaujolais et Beaujolais-Villages, selon les mêmes critères géographiques que les rouges.
- Encépagement : chardonnay uniquement (mais les parcelles plantées avant 2004 en aligné bénéficient d'une tolérance jusqu'en 2024).
- Titre alcoométrique volumique minimum/maximum (après enrichissement) : Beaujolais : 10,5 %/13 %, Beaujolais-Villages : 11 %/13,5 %.
- Rendement maximum/rendement butoir : Beaujolais : 68/75 hl/ha, Beaujolais-Villages : 66/73 hl/ha.

## Domaine du Vissoux, Martine et Pierre-Marie Chermette

Le beaujolais n'est pas forcément un vin de garde, mais il peut conserver : « Mon père est parti à 100 ans et il a sûrement bu sa bouteille chaque jour », se souvient avec tendresse et humour Pierre-Marie Chermette. Son domaine du Vissoux est situé au sud-ouest du Beaujolais à Saint-Vérand, un des cinq villages du Sud Beaujolais (avec Létra, Sainte-Paule, Ternand et Sarcey) perchés sur une émergence granitique. Ses 7 ha de chardonnay (sur un total de 42 ha) sont donc implantés un peu plus à l'est sur des sols argilo-calcaires du pays des Pierres Dorées, dans les villages d'Oingt, Le Bois-d'Oingt et Sarcey. Les blancs – Beaujolais et Crémant de Bourgogne – représentent 15 % de la production, proportion importante dans la région, et proportion croissante : « Mes parents n'avaient que 600 pieds de blanc, pour leur consommation personnelle ». Les chardonnays ont remplacé depuis 25 ans d'anciennes vignes de gamay.

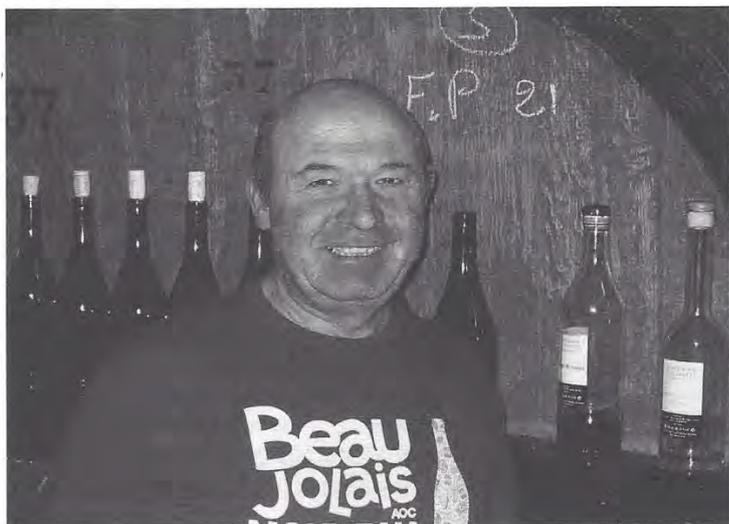
Personnage souriant et jovial, 55 ans, Pierre-Marie Chermette aime les beaujolais blancs à son image : de la rondeur, du gras, de la sincérité. Il a adopté une agriculture raisonnée avec la volonté de

modération : « On pratique l'enherbement et on utilise des produits de moins en moins violents. On vient petit à petit au travail du sol. Longtemps j'ai fait les blancs en levures indigènes, mais certaines fermentations finissaient difficilement. Maintenant je mets de la levure "Bourgogne". Systématiquement mes blancs restaient sur le sucre et finissaient très tardivement. C'était souvent très bon, mais on ne pouvait pas les sortir avant juillet », et il ne le dit pas mais le pense très fort, le marché était passé...

Avec ses deux pressoirs, il n'est pas contraint de pressurer les blancs avant les rouges et peut donc attendre la maturité complète des chardonnays, récoltés entre 12 et 13°. Après pressurage, la fermentation s'effectue en cuve Inox à 16°C. Puis les vins sont placés pour partie (15 %) en foudres d'acacia et (85 %) en cuves Inox pour une mise en bouteille au printemps avec en général un total de SO<sub>2</sub> inférieur à 60 mg/l, soit environ 25 mg/l de SO<sub>2</sub> libre.

Blancs et rouges – Beaujolais, Fleurie, Moulin-à-Vent, Brouilly – présentent les mêmes qualités de franchise et de régularité, même si le millésime 2014 semble être encore plus ouvert que le précédent.

Pierre-Marie Chermette



DÉGUSTATION

À l'issue d'une dégustation (82 échantillons) de présélection à l'aveugle dans les locaux de l'Union des Vignerons du Beaujolais<sup>1</sup> à Villefranche-sur-Saône, les vins présélectionnés ont été dégustés à l'aveugle en trois séances à Paris par le comité de *LeRouge&leBlanc*.



### Pierre-Marie Chermette

14,5/20



Le nez révèle une belle qualité de raisins : notes anisées et citronnées, touche

minérale puis miel à l'aération. L'ensemble des dégustateurs a salué la plénitude, l'élégance et la salinité de ce vin, sa minéralité et sa pureté. Commentaires enthousiastes : « On pense plus à un chablis qu'à un beaujolais blanc ! », « Voilà un vigneron qui a du métier ! », ou encore : « Une certaine classe qui tranche avec le style général des beaujolais blancs ! ».