

# COMPTE-RENDU DU VOYAGE EN BEAUJOLAIS

21 & 22 AVRIL 2005

Dès le mercredi 20, jour de notre arrivée, les traditions de notre Académie furent respectées pour un dîner hors programme qui nous réunit nombreux dans une jolie salle à manger du château de Pizay où nous pûmes prendre un premier contact avec les vins blancs et rouges de la région.

Le lendemain, l'hôtel ayant mis à notre disposition une grande salle, nous nous sommes retrouvés à 8h 30 pour notre Assemblée Générale où notre confrère Claude Geoffroy nous présenta la visite qu'il nous avait organisée et nous fit part des aspirations de la région beaujolaise. Son intervention fit l'objet des remerciements de notre Président.

## ASSEMBLEE GENERALE

Au cours de cette réunion, notre projet de colloque fut bien entendu abordé, les difficultés rencontrées pour réunir la somme demandée évoquées, et il fut décidé de reporter ce projet à une période plus propice.

La date du 23 novembre fut confirmée pour notre Assemblée Générale de fin d'année.

Notre Président a également fait part du peu d'échos que rencontre auprès de nos confrères le blog qui a mis à notre disposition.

Il fut également décidé, sur vote à mains levées, que notre confrère Renaud de Laguiche accède au titre de Membre d'Honneur.

Enfin, un hommage fut rendu par notre Président à notre regretté confrère Henri Gouges qui nous a si aimablement reçu lors de notre voyage en Bourgogne, et qui nous a quitté le 6 décembre 2004.

---

## JOURNEE DU JEUDI 21 AVRIL

Pour répondre à toutes nos questions au cours de notre visite, notre hôte s'était assuré les services de Monsieur Gilbert Garrier, Professeur Emérite d'Histoire, Université Lyon II, grand connaisseur des vignobles Beaujolais et auteur, entre autres, de l'excellent ouvrage « L'étonnante histoire du Beaujolais Nouveau »

Notre première visite fut réservée à Marcel Lapierre à Morgon qui supervise son célèbre domaine uniquement traité en biodynamie. Celui-ci nous fit déguster les vins des millésimes 2004 et 2003 de son domaine sur 3 thèmes : Vin filtré et sulfité, vin sulfité non filtré, vin ni sulfité, ni filtré. Il nous honora pour terminer notre visite d'un 1999, ni filtré ni sulfité et d'un 2000 en magnum où nous avons pu constater ce qu'est un Morgon qui morgonne.

La visite qui suivit fut consacrée à la découverte d'un vin de femme, le domaine « Du Point du Jour » à Fleurie, que dirige Madame Jocelyne Depardon. Ce domaine exploite des vignes à Fleurie (8, ha) à Chiroubles, Brouilly et Morgon. La moyenne d'âge des vignes est supérieure à 50 ans. Après un Chiroubles 2004 (le plus féminin des crus du Beaujolais) destiné à nous mettre en bouche, il nous fut proposé une verticale de Fleurie (Cru fin et bien structuré) dans les millésimes 2000, 2004 et 1997.

Avant d'être reçu à déjeuner au château des Jacques (27 ha en Moulin à Vent et 9 en Beaujolais blanc), propriété de la maison Jadot, Guillaume de Castlenau, son directeur, nous proposa une intéressante dégustation de 2 Beaujolais blanc (l'un passé en fut, l'autre non) puis de 5 Moulin à Vent du millésime 2000 provenant de différents terroirs (Clos des Thorins, Champ de Cour, La Roche, Clos du Grand Carquelin et Roche-grès). La maison Jadot apporte à ses vins un élevage barrique quasi identique à celui qu'elle réserve à ses Bourgognes

Le déjeuner fut précédé d'un apéritif où figurait un Beaujolais-Villages blanc « Grand Clos de Loyse » 2002 de haute tenue, suivi, au cours du repas du même en 2000, d'un Moulin à Vent Château des Jacques 1991 Vieilles Vignes en Magnum puis d'un Morgon « Côte de Py » du château des Lumières 2003.

Cette intéressante visite nous permit d'apprécier l'incidence du bois sur un vin, certes de garde et qui devrait l'absorber avec le temps, mais qui au regard de certains d'entre-nous masquait de manière excessive les subtilités des différents terroirs de l'appellation.

Pour nous dégourdir les jambes, notre confrère Claude Geoffrey et son épouse nous ont conduits à visiter la tonnellerie Dargaud & Jaegle à Romanèche-Thorins. Là, après une présentation des caractéristiques des bois de tonnellerie, nous pûmes suivre sur toute la chaîne, les différentes étapes de la fabrication d'un fût. Une

dégustation de vins boisés clôturait notre visite et nous furent proposés : Fleurie Dom. Chignard 2003, Moulin à Vent Clos du Vieux Domaine 2002, Saint-Véran de Roger Lassarat 2003 et Pouilly-Fuissé du château de Fuissé (Vincent) 2001 en magnum.

Avant notre retour à l'hôtel, nous nous rendîmes à Lantignié chez les dynamiques Jean-Marc Lafont et Dominique Piron où nous pûmes apprécier les différents crus de leur production : Beaujolais, Beaujolais-Villages, Régnié, Brouilly, Moulin-à-Vent, ainsi que l'exceptionnel Chénas Quartz.

Lors du dîner organisé au célèbre restaurant Le Cep à Fleurie, il nous fut proposé, après un champagne blanc de blancs (Legras et Haas à Chouilly), un Chiroubles 2004 (Domaine Cheysson), un Fleurie 2003 (Domaine des Marrans, un Juliéna 2003 (Château des Capitans et un Saint-Amour 2000 (Domaine des Billards)

## JOURNEE DU VENDREDI 22 AVRIL

Après une nuit de repos bien méritée, notre hôte nous conduisit au château de Vauxrenard à Vauxrenard où son propriétaire, Monsieur de Longevialle, nous fit l'honneur d'une visite de sa demeure et nous présenta et expliqua les magnifiques soieries lyonnaises qui en tapissent les murs.

Cette visite fut suivie d'un mâchon et d'une dégustation des vins du domaine en appellation Beaujolais, cuvée Richmond, dans les millésimes 2000, 1999, 1996, 1995 et 2003, ce dernier tiré sur foudre.

Avant le repas, une étape était prévue au château de Bois Franc à Jarnioux où Monsieur Doat, Président de l'Association « Ceps et Charrues » nous a proposé, en présence d'une vingtaine de viticulteurs 10 vins bio. Beaujolais blanc 2004 (Château de Boisfranc), Beaujolais blanc 2003 (Domaine Aspilot), Beaujolais rouge 2002 (Domaine Le Bois Noir), Beaujolais-Villages 2004 (Domaine Buis Rond), Beaujolais-Villages 2004 (Domaine Chambon), Régnié 2003 (Domaine la Haute Ronze), Côte-de-Brouilly 2003 (Domaine de Beauvoir), Juliéna 2004 (Domaine Dory-Ruedes), Morgon 2003 (Domaine Haut-Morgon) et Fleurie 2003 (Domaine Faudon).

Le repas était prévu chez notre sympathique consœur, Madame La Marquise Roussy de Sales, qui nous offrit une belle visite du parc puis du château de la Chaize à Brouilly. Au cours d'un repas régional, dans la magnifique salle à manger du château, nous pûmes apprécier après le 2003 servi en apéritif, le 2001, le 2003 « Réserve de la Marquise », le 2001 Vieilles Vignes et de nouveau le 2003 de l'apéritif.

Une visite des immenses caves du château suivi ce splendide déjeuner.

La dernière étape de notre périple eu lieu chez notre hôte et confrère Claude Geoffrey, où il nous reçut, en son château Thivin, en compagnie de sa charmante épouse Evelyne, dans un caveau devenu historique, car siège en 1947 de l'Académie Rabelais. Le Professeur Garrier qui nous avait accompagnés ces 2 jours, nous fit un brillant exposé sur cette Académie et sur les personnalités qui se réunissaient en ces lieux pour apprécier les bons vins du Beaujolais et la cuisine réputée d'Yvonne Geoffroy : Curnonsky, Henri Clos-Jouve Henri Monnier et Pierre Scize, entre autres...

Après la dégustation des vins du domaine que nous connaissons bien, mais dont nous ne nous laissons pas, Claude Geoffroy nous gratifia d'un incroyable Côte-de-Brouilly 1949 qui après plus d'un demi-siècle de bouteille avait su conserver toute sa race et toute son élégance, ce fut un très grand moment pour l'Académie.

Le dîner de gala qui clôtura ce voyage était prévu chez Alain Chapel à Mionnay où les murs gardent l'empreinte de ce très grand chef trop tôt disparu. Nous eûmes l'occasion de re goûter en situation de table, et en présence de leurs géniteurs, quelques-uns des vins dégustés durant ces deux jours : Beaujolais blanc 2001 (Domaine de le Chanais) de Dominique Piron, Morgon 2004 (Domaine Marcel Lapière), Chénas « Cuvée Quartz » 2003 de Dominique Piron et Jean-Marc Lafont, Côte-de-Brouilly « Cuvée Zaccharie », 2000 du château Thivin puis Labeur d'automne 2001 de Jean-Paul Brun. ~~2002~~ (Chardonnay vendange Tardivement du Beaujolais)

Ainsi prit fin ce magnifique séjour, très intéressant et très enrichissant qui permit à nombre d'entre-nous de découvrir cette magnifique région, souvent si décriée, mais où les vigneron qui s'en donnent la peine, comme partout ailleurs, produisent des vins de grande qualité et à la personnalité bien marquée. Tout l'honneur de cette réussite revient à nos hôtes, notre confrère Claude Geoffroy et à sa charmante épouse Evelyne.

Un grand merci pour cette nouvelle page de notre Académie.