



Les routes des vins #6 : Beaujolais, entre Chiroubles et Morgon

Cet été, partez à la découverte des plus belles routes des vins en France. Épisode 6 en Beaujolais : notre sélection de vigneronns et notre carnet d'adresses pour des vacances réussies.



Le vignoble du Beaujolais se divise en deux zones distinctes. Le sud à dominante argilo-calcaire correspond à l'appellation beaujolais simple. Les beaujolais-villages sont situés au nord, sur des sols granitiques. Ils entourent les dix crus répartis sur les coteaux : moulin-à-vent, chénas, morgon, juliéna, fleurie, saint-amour, brouilly, côtes-de-brouilly, régnié, et chiroubles.

Le gamay, cépage de base du vignoble du Beaujolais, produit des vins au fruité éclatant, frais et très gourmands, à l'image du beaujolais-nouveau. Un vin caricaturé à l'extrême, qui n'en demeure pas moins un vrai et délicieux vin de soif et de fête, dès lors qu'il sort de la cave d'un authentique vigneron. Mais c'est dans l'appellation beaujolais que l'on trouve l'essentiel des vins à boire sans attendre. Les beaujolais-villages et certains crus, selon leur mode de vinification, donnent également des vins très agréables à déguster sur la fraîcheur du fruit.

Les dix crus, sommet de la pyramide régionale, offrent une large palette de vins de bonne capacité d'évolution. Les plus robustes d'entre eux vieillissent admirablement et prennent des allures de vieux bourgognes. On dit alors qu'ils « pinotent », par référence au cépage bourguignon, le pinot noir.



[Visualiser l'article](#)



ARTHUR FOURNEAU & PIERRE PROST (TEE SHIRT AVEC UNE INSCRIPTION), VIGNERONS DANS LE BEAUJOLAIS, DOMAINE CHATEAU DE JAVERNAND, CHIROUBLES (69115, FRANCE), PHOTO PRISE LE 25 JUILLET 2015. © MICHEL LABELLE MICHEL LABELLE

Château de Javernand

Pierre Prost
Chiroubles (69)
09.63.29.82.13.

« On est pas mal de producteurs maintenant. Il y a beaucoup de gens qui achètent un peu de vignes ici pour diversifier, élargir leur gamme. On est associé avec Arthur Fourneau, Javernand est la propriété de la famille Fourneau depuis 1917. La vue depuis la terrasse est partout en photo, elle est utilisée par l'interprofession et même dans d'autres vignobles que le beaujolais. Nous, on a repris en 2011. Arthur et moi, on s'est rencontrés en école d'ingénieurs, à Lyon ; moi j'étais en énergétique-environnement et lui en productique. Il est revenu



[Visualiser l'article](#)

tout de suite après ses études. Moi, je suis fils de vigneron de Serrières, en mâconnais. En 2011 le père d'Arthur voulait passer la main. On était bons copains, on faisait la fête ensemble, et j'ai épousé sa cousine... On a donc repris ensemble Javernand et Serrières. Ma femme fait de la sculpture, une activité à part entière, qui la fait vivre, et la femme d'Arthur travaille à l'école de formation aux métiers de l'humanitaire. La propriété fait 55 hectares d'un seul tenant dont 20 de vignes, le reste, c'est bois et prés qu'on a loués à des éleveurs du Beaujolais vert... Chiroubles, c'est du granite à 100 %. Un cru assez peu connu. Il faut faire un travail de communication. On tend vers le bio mais c'est compliqué, on est sur 10 000 pieds l'hectare en pente, entre 30 et 50 %. Les plantations nouvelles à 6 000 pieds en palissage nous permettront de travailler en bio. »

En direction du château des Vergers : 10 kilomètres



FRÉDÉRIC BERNE, VIGNERON DANS LE BEAUJOLAIS, CHÂTEAU DES VERGERS LANTIGN (69430, FRANCE), PHOTO PRISE LE 24 JUILLET 2015. © MICHEL LABELLE MICHEL LABELLE



Château des Vergers

Frédéric Berne

Lantignié (69)

06.83.46.05.06.

« Je suis des Ardières, au-dessus de Beaujeu. Je me suis installé en métayage au Château des Vergers en mars 2013, un peu par hasard. Je cherchais une salle pour mon mariage. Je ne connaissais pas les lieux, j'ai visité et j'ai surtout vu la cave ! Quinze jours après, j'ai rappelé les propriétaires que j'avais trouvés sympathiques. J'avais un bon ressenti. On s'est revus, je leur ai expliqué mon idée. C'était un bel outil mais à remettre à niveau, des vignes très âgées parfois, qui ne produisaient plus. Les propriétaires, des industriels lyonnais, sont déjà impliqués dans l'environnement. Tout ce qu'on renouvelle est en bio. En 2013 encore, le 11 novembre, je vois une annonce de vente de vignes : 64 ares de morgon et 60 de chiroubles. Je me suis dit, c'est férié, je vais aller voir. Pareil : des proprios super sympa. Ils en voulaient un prix raisonnable. Je suis allé voir le banquier – enfin, plusieurs banquiers. Ça a pris du temps, mais les propriétaires ont attendu et m'ont gardé les vignes jusqu'en juin. Mon père est maçon et ma mère ouvrière. Mes grands-parents étaient agriculteurs avec un peu de vigne. J'ai eu la chance d'habiter à côté et d'être tout le temps avec eux au jardin, à la ferme, dans les champs. J'étais un enfant un peu hyperactif et c'était bien pour tout le monde que j'aille au champ... Ma fille est née quand je cueillais les premiers morgons. »

En direction du domaine J. Boulon : 12 kilomètres



HUGO MATRAY AVEC SA FEMME LUDIVINE, ET SES FILLES PAULINE (6 ANS) ET AMANDINE (3 ANS), DOMAINE JOSEPH BOULON, CORCELLES EN BEAUJOLAIS (69220, BEAUJOLAIS, FRANCE), PHOTO PRISE LE 26 JUILLET 2014. © MICHEL LABELLE MICHEL LABELLE

Domaine J. Boulon

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Hugo Matray
Chassagne
Corcelles-en-Beaujolais (69)
04.74.66.47.94.

« Nous, on ne fait pas de salons. On va livrer des particuliers, des gens qui se regroupent. On est sur la route six mois de l'année : du 15 octobre aux fêtes de fin d'année, et autour de Pâques. Là, c'est un peu plus décousu à cause des ponts, avec le camion on ne peut pas rouler le week-end. On est autonomes car on peut dormir dedans, comme les grands routiers, moi ou le beau-père. Quand c'est dans le Midi ou en Bretagne, on part la semaine. Avant, on envoie un mailing pour leur dire : tel jour on est chez vous, et ils nous passent la commande. Les gens sont contents, ils mettent un visage sur la bouteille, ils paient le prix de départ propriété et, nous, on est sûrs que la marchandise arrive entière. En 1976, quand le grand-père a vu la qualité et le prix qu'on lui proposait au négoce, il a décidé de partir à la bouteille. D'abord avec les copains de régiments, puis petit à petit, ça s'est développé. Au départ, il a acheté un fourgon, puis après c'était pas assez. Mon beau-père a passé son permis poids lourd et il a acheté un camion, et moi j'ai fait pareil en 2006. On se relaie et ça va bien mieux. On vend plus au-dessus de Lyon ; la région de Troyes est une région à Morgon. Plus on descend dans le Sud, plus on vend de beaujolais simples, les vins moins structurés et plus fruités. On a notre étiquette parchemin, on n'a jamais pu la changer avec les clients. On a essayé de changer deux fois, on s'est fait engueuler, l'étiquette, ça fait partie de l'histoire du domaine. »

En direction du domaine de la Chaponne : 5 kilomètres



LAURENT GUILLET AVEC SA FEMME LAURENCE, DOMAINE DE LA CHAPONNE, VILLI MORGON (69910, BEAUJOLAIS, FRANCE) PHOTO PRISE LE 28 JUILLET 2014. © MICHEL LABELLE MICHEL LABELLE

Domaine de la Chaponne

Laurent Guillet
Villié-Morgon (69)
04.74.69.15.73.

« J'ai le ventre jaune et le nez rouge ! Mon père était maraîcher à Louhans dans la Bresse. On ne sait pas trop si on les appelait les ventres jaunes à cause du maïs pour les poules ou si c'est pour les louis d'or qu'ils portaient à la ceinture. J'aurais pu naître dans les salades et je me retrouve dans le vin. Mon père est venu faire les vendanges à Quincié, et il y a trouvé sa femme et son nouveau métier. Ici, sur les anciens catalogues, il y avait marqué *Grand vin de Bourgogne*, mais on doit revendiquer notre identité beaujolais, même si ce qu'on fait ressemble beaucoup à la méthode bourguignonne. Dans nos vins, il y a 75 % de la qualité qui vient



[Visualiser l'article](#)

de la vigne et le reste, c'est nous. L'essentiel c'est la vigne et nos terrains, à nous de les respecter. Au niveau coût de production, il faut être courageux : nos coteaux sont très intéressants, mais on doit faire beaucoup de choses à la main. C'est du temps et de l'effort. Ça va bien car je suis passionné, ça aide à passer les mauvais moments. »

Et aussi...

Domaine du Pressoir-Fleuri

95, rue de la Bascule
Chiroubles (69)
04.74.04.23.12.

Domaine des Marrans

Les Marrans
Fleurie (69)
04.74.04.13.21.

Laurent Gauthier

Villié-Morgon (69)
04.74.04.26.57.

Domaine Bergeron

Les Rougelons
Émeringes (69)
04.74.04.41.19.

Beaujolais et gastronomie

Les vins du Beaujolais sont les compagnons tout indiqués de la cuisine de « bouchon », bistrot lyonnais qui proposent des spécialités à base de produits tripiers, comme le tablier de sapeur, de bonnes charcuteries et cochonnailles en tout genre. Caillette, cervelas truffé et pistaché, gras-double, jésus, rosette et saucisson s'accrochent aux rouges fruités, gouleyants, savoureux et désaltérants.

Tous les beaujolais, beaujolais-villages, et l'essentiel des crus, conviennent, en réservant toutefois quelques bouteilles de morgon ou de moulin-à-vent pour accompagner un beau poulet de Bresse rôti à la peau craquante, escorté de petites pommes de terre braisées dans le jus de cuisson.

Un beaujolais blanc aux notes de fleurs blanches et d'agrumes sera en parfaite harmonie sur un plat de cuisses de grenouilles sautées en persillade, et sur la cervelle de canut, spécialité à base de fromage blanc, de fines herbes et d'ail, inventé par les canuts, ouvriers qui travaillaient sur les métiers à tisser la soie au 19^{ème} siècle.

Notre carnet d'adresses :

Où manger ?

Auberge du Col du Truges

Col du Truges
Villié-Morgon (69)
04.74.69.92.51.

Située entre Mâcon et Villefranche-sur-Saône, l'auberge du Col du Truges est spécialisée depuis plus de 30 ans dans la cuisine beaujolaise traditionnelle. Jean-Jacques Soudeil a bâti sa réputation sur quelques plats emblématiques comme ses terrines maison, son foie gras de canard, la pièce de bœuf aux morilles, ou encore son fameux coq au vin. Côté cave, une belle sélection de crus du Beaujolais, morgon en tête. Cadre très agréable avec vue imprenable sur le vignoble. Le petit plus : l'établissement bénéficie du label

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Tables & Auberges de France, et fait partie à ce titre de la route gourmande des vignobles de Bourgogne et du Beaujolais.

Ouvert du jeudi au lundi le midi et du vendredi au dimanche le soir. Menus de 16 € à 37 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16 €.

Où dormir ?

Bavière et Volcan en Beaujolais

210 rue de la Voûte

Villié-Morgon (69)

06.84.31.49.45 (en français)

06.51.83.66.72 (en allemand et anglais)

andrea@baviereetvolcan.fr

Situé au cœur d'un vaste jardin arborée, dans le village de Villié-Morgon, Bavière et Volcan en Beaujolais est le havre de paix d'Andréa (la Bavaroise) et d'Emmanuel (le passionné de volcans). Ils proposent une chambre d'hôtes et un gîte. La chambre d'hôtes occupe une tour sur 2 niveaux, formant un appartement de charme de 25m2 avec cuisine, idéal pour un couple. Le gîte est une grande maison de vacances de caractère, pouvant accueillir 10 personnes. Il est possible de louer l'ensemble pour une capacité totale de 6 chambres doubles et 3 salles de bain.