

# BEAUJOLAIS

## Le gamay triomphe des fléaux du ciel

Dans une année marquée par deux tours de grêle dévastateurs, certains crus ont réussi à renverser la vapeur notamment Brouilly en regain de forme, Régnié qui confirme son renouveau et Morgon qui signe une grande année.

Reportage et dégustations de Guillaume Baroin. Photos de Thomas Lambelin

**A** cause des pluies et du manque de soleil du premier semestre 2016, la floraison n'a débuté que le 16 juin sur la rive droite de la Saône, avec deux semaines de retard par rapport à la moyenne. Mais ce sont les deux épisodes de grêle qui ont véritablement marqué le vignoble du Beaujolais : le 27 mai, la grêle frappait Chiroubles, Fleurie, Morgon et Régnié. Puis le 24 juin, elle frappait d'une double peine les producteurs en repassant sur certains secteurs comme Fleurie, et en débordant sur les villages contigus. Au total, le vignoble de Moulin-à-Vent a été touché sur un gros tiers, le sud de Fleurie fortement marqué, tandis que le nord a été relativement épargné.

Heureusement un véritable été, chaud et ensoleillé, est venu panser les plaies de la vigne et des viticulteurs. Les vendanges ont eu lieu sous un soleil de septembre salvateur. Et si la récolte est déficitaire dans les zones grêlées, celles restées indemnes ont produit de beaux raisins, parfois trop gros et trop nombreux. Ainsi les

robes s'affichent hétérogènes, du sirop de grenadine à l'intensité de la prune. Par contre, les thermovinifications sur les vins à fort rendement, et surtout pas mûrs, ont tué dans l'œuf la saveur du gamay. Il faudrait que cette technique contestable si l'on s'en tient au goût du vin cesse d'être une recette systématique pour devenir une simple variable d'ajustement.

### Le meilleur des 2010 et des 2011 dans ces 2016

Une bonne nouvelle néanmoins : même si la grêle a réduit le nombre de vins présentés fin mars, les deux tiers d'entre eux étaient encore en élevage contre 20 % l'an passé à la même époque pour le millésime 2015. Après fermentation malolactique, les cuvées vont prendre davantage d'étoffe. Pour tenter de donner une comparaison, le gamay devrait arborer l'éclat du millésime 2010 pour son support maïque et celui du millésime 2011 pour sa chair.

Comme d'habitude, quelques vigneronns qui travaillent sans soufre n'ont pas souhaité présenter leurs vins encore en élevage. • G. B.

## FLEURIE

16-17

**HENRY FESSY**

Château des Labourons. Il livre une note vaporeuse de lilas et de pivoine, affiche une matière serrée autour d'un grain granitique. Belle puissance intérieure. 12,50 €



### MILLÉSIME 2016 EN BEAUJOLAIS : LE TABLEAU DE BORD DÉTAILLÉ

**La qualité du millésime**



15/20

**Le potentiel de garde**



16/20

**Le rappel des conditions météo**

Un premier semestre peu ensoleillé et frappé par la grêle est rattrapé par un été chaud. Le temps sec de septembre a permis de débiter la récolte autour du 18 septembre.

**Les terroirs à suivre de près cette année**

Comme en 2015, Morgon est en pleine forme, ainsi que des crus plus solaires tels Brouilly, Côte de Brouilly et Régnié. Bien que victime de la grêle, Chiroubles se révèle intense.

**Le conseil d'achat**

Morgon va plus que jamais "morgonner" ! Achetez ces cuvées pour leur chair épicée et leur densité minérale. Les morgons pourront vieillir dix ans et plus mais nécessiteront au moins deux ans de cave.