



BROUILLY

ROBERT PERROUD "L'ENFER DES BALLOQUETS"

Aux Balloquets, on récolte le raisin à la main, en petites grappes, sur une pente accusant 40 % de déclinaison. S'étant tordu le dos et la cheville génération après génération, les vendangeurs du cru ont baptisé cette parcelle « l'Enfer des Balloquets ». Nous sommes à Brouilly, l'un des 10 crus du Beaujolais, au cœur d'un terroir où règne le gamay, réputé pour ses jus frais et friands quand l'homme le cultive loyalement. Tel est le cas de Robert Perroud, dont la famille travaille la vigne depuis la Révolution. Membre de l'association Terroirs originels, regroupant 25 producteurs soucieux de redonner toute sa



place à l'humain et à l'artisanal dans la conduite de leur exploitation, Perroud perpétue un savoir-faire transmis par ceux qui prenaient le temps d'observer la nature et les saisons. Ainsi son brouilly est-il conforme au caractère de cette appellation, charmant et rieur, élevé sur ses lies fines, à l'ancienne, dans des gros foudres de chêne affranchi. Au niveau de la vinification, comme il aime bien le préciser, ce vigneron « encadre mais n'impose pas », le vin se fait tel qu'il est et nous dit d'où il vient, comment il est né et qui l'a fait. Voici un brouilly 2013 à la robe grenat, au nez évoquant la mûre et la cerise, soyeux et rond en bouche avec des arômes intenses de fruits noirs et une finale subtilement minérale. Un délicieux beaujolais, à boire frais (entre 12 et 14 °C), sur un quasi de veau aux carottes, une volaille de Bresse rôtie ou une entrecôte persillée. Domaine Robert Perroud, les Balloquets, 69460 Odenas. Tél. : 06 15 12 28 42. Brouilly 2013 : 10 €.