



01.06.2012

"In vino veritas" | CHRONIQUE
Par Laure Gasparotto

Un cru au soleil

Il est des rencontres qui marquent plus que d'autres, [Robert Perroud](#) en fait partie, surtout dans le monde viticole de la grande Bourgogne.

Ses spécialités : deux crus du nord du Beaujolais, les brouilly et côte-de-brouilly, dont il se fait l'infatigable porte-parole. *"Etant le mont, mais aussi sa conscience, c'est-à-dire son expression, ce qui prolonge, ce qui sait en arrière et sait en avant, se rappelle, prévoit, combine, veut"*, pourrait-on dire de lui pour reprendre les mots poétiques de Charles-Ferdinand Ramuz, en 1929, dans *Fête des vigneron*s, tout juste réédité (éd. Du Lérot, 168 p., 15 euros). Car grand, sec et, pourrait-on croire, fait de pierre et d'argile, Robert Perroud est l'incarnation de son mont de Brouilly, tant il se confond avec lui. A goûter sa cuvée Fournaise du Pérou en 2009, millésime solaire et de garde, on est au plus proche de la minéralité du sol, si spécifique avec sa pierre bleue, qui marque son origine volcanique. Arômes élégants de fruits noirs (mûre, myrtille), saveurs riches et épicées, tout est savoureux dans ce cru bien construit. *"Alors, il y a eu quatre verres, et puis ils ont trinqué et il n'y a plus qu'un verre"*, aurait ajouté Ramuz...

Fournaise du Pérou 2009, Domaine Robert Perroud,
Côte-de-brouilly. 12 euros. Tél. : 06-15-12-28-42
