

SAVOIR VIVRE à la cave

CES VINS DE SOIF QUI ONT LE GOÛT DE LA FRANCE



Loin des grands crus dévoyés par l'œnologie marchande, notre pays compte des rouges fruités et gouleyants fidèles à leur terroir qui apportent de la fraîcheur aux agapes estivales.

Par Périco Légasse



BROUILLY. DOMAINE ROBERT PERROUD LA FRAÎCHEUR D'UN GRAND BEAUJOLAIS

La pente de ce coteau est tellement inclinée que les vendangeurs ont appelé cette parcelle « l'Enfer des Balloquets ». Avec 40 % de déclinaison, récolter à la main le raisin en petites grappes n'est pas une sinécure. Nous sommes à Brouilly, l'un des dix crus du Beaujolais, au cœur d'un terroir où règne le cépage gamay, réputé pour ses jus frais et friands quand l'homme le cultive loyalement. C'est bien le cas de Robert Perroud, dont la famille travaille la vigne beaujolaise depuis la Révolution. Un symbole qui a inspiré un groupe de vigneronnés décidés à redorer le blason de leur vignoble, en créant l'association de Terroirs originels, dont Robert Perroud est le pionnier. La démarche de ces 25 paysans du raisin est de donner toute sa place à l'humain et à l'artisanal dans la conduite de l'exploitation, en s'en tenant à des surfaces limitées et préservant des savoir-faire transmis au fil du temps par ceux qui avaient pris le temps d'observer la nature et les saisons. Non pas des vins dits « naturels », demi aigrets, qui picotent le gosier sous prétexte que la rigueur, l'exigence et l'hygiène sont les symptômes de la chimie capitaliste empoisonneuse de sols, mais des vins purs, nobles et racés qui racontent leur géologie, reflètent leur climat et subliment les arômes de leur cépage. Ainsi le brouilly de Robert Perroud est-il le reflet de ce paysage merveilleux. Un vin 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, Perroud « 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. « La gueule de l'endroit et les tripes du bonhomme », pour citer la maxime de Jacques Puisais. Un brouilly 2012 à la robe grenat, fleuri par un 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 merveilleux beaujolais, comme on en rêve, à boire frais (de 12 à 14 °C), sur un quasi de veau aux carottes, une volaille de Bresse rôtie ou un morceau de bœuf persillé. ■

Domaine Robert Perroud, Les Balloquets, 69460 Odenas. Tél. : 06 15 12 28 42. Brouilly 2012 : 11,30 €. ■