



Le secret de la famille Gauthier ? « L'hygiène et le travail des vignes. »

Colette ou la colline heureuse

Ce domaine du Beaujolais aurait séduit l'écrivaine bourguignonne, véritable ambassadrice du vin en son temps. PAR JACQUES DUPONT

Pourquoi Colette ? Bien que l'autrice des *Claudine* ait séjourné dans la région, elle n'a pas donné son nom au domaine. Petite colline ? Probable. Et pourquoi s'y intéresser ? La réponse est simple. La famille Gauthier – Evelyne, Jacky et leur fils, Pierre-Alexandre –, travaillent quatre crus – régnié, morgon, fleurie et moulin-à-vent – ainsi qu'un beaujolais-villages. À chacune de nos dégustations de l'une de ces appellations, le Domaine de Colette sort toujours dans le peloton de tête. Cela en deviendrait presque agaçant s'il n'y avait derrière ce résultat beaucoup de modestie et de travail. D'élégance aussi, comme celle qui consiste, pour Jacky, à se trouver une occupation à l'extérieur le jour de notre venue pour laisser la parole à son fils... « Je n'ai pas eu le droit d'entrer dans la cave avant l'âge de 7 ans. Alors j'attendais à la porte. Mais dès que j'ai pu, j'étais tout le temps avec mon père. Je passais une heure ou une demi-heure au cuvage avant d'aller à l'école. Je goûtais les débuts de fermentation quand ça pétillait. Et, maintenant que je suis au domaine, je continue d'apprendre, même si je suis responsable des vinifs à 100 %. » Le secret des Gauthier ? « L'hygiène et le tra-

vail des vignes. » Jacky est qualifié de « très maniaque », ce qui, ici, est un compliment. La pioche pour « dégraver » (dégager la terre autour du cep) et chaque pied attaché, un par un, en ayant pris soin de laisser « du bois et de la feuille pour nourrir les raisins ». Lors des vendanges, Pierre-Alexandre est au cuvage et Jacky dans les vignes, à la table de tri : « C'est là qu'on voit la qualité de la vendange. Quand les grappes ont passé vingt minutes sur la route, on n'est pas aussi précis. On distingue moins ce qu'il faut jeter. » Pas de recette de vinification : les Gauthier s'adaptent aux parcelles et s'organisent en fonction des années. La propreté est telle que l'on pourrait déjeuner par terre à côté des cuves de fermentation. Toutes sont isolées de l'air par du gaz carbonique et, quand il s'agit de mettre en bouteilles, celles-ci sont inertées pour protéger le vin des bactéries. À l'arrivée, des rouges d'une grande pureté, aromatiques et « durables ». Avec les Gauthier, nous avons fait un petit voyage à rebrousse-temps sur le régnié issu des coteaux de Vallière... ■
Domaine de Colette, Lantignié (69),
04-74-69-25-73,
www.domainedecolette.com.

NOTRE SÉLECTION

(Les millésimes anciens ne sont plus en vente)

16 - Beaujolais-villages 2018

Fruits rouges, cerise, floral, bouche tendue, élégante, assez complet, gourmand, suave, finale relevée. Bien persistant. 10 €.

16.5 - Régnié Vallière 2018

Nez réglissé, fruits noirs, olive noire, bouche douce, fruits noirs, quetsche, long, savoureux, gourmand, bonne longueur. Prix non fixé.

16 - Fleurie 2018

Floral, rose rouge, cerise, fraise, bouche bien fruitée, léger, tendre, éclatant de fruit. À boire jeune. 12 €.

17 - Morgon Charme 2017

Nez épice, silex, puissant, expressif, long, droit, charnel, un peu poivré en finale, délicieux et de garde. 12,40 €.

17.5 - Moulin-à-vent Le Mont 2017

Refermé au nez, bouche épicee, fruits noirs, poivrée, pimentée, tendue, serrée, long, note baies noires en finale prononcée. 13 €.

16 - Régnié Vallière 2017

Fruits noirs, notes de grillé, mûre, baies noires en bouche, moins charnu que le 2018 mais une jolie tension et un fruit éclatant. 11,60 €.

17 - Régnié Vallière 2015

Nez sanguin, épices, solaire, jus de rôti, bouche riche, dense, tannique, serrée en finale, vin de garde assez charnu avec des tanins qui relancent en finale.

17 - Régnié Vallière 2010

Mûre, olive noire, cacao, sous-bois, déjà un peu bourguignon, bouche riche, dense, solaire, puissant mais équilibré, savoureux, complexe.

18 - Régnié Vallière 2009

Nez épice, complexe, réglisse, cerise en bocal, bouche jeune, de la rondeur, des tanins qui prolongent la finale, note cacao, long, complet, très beau vin.

17.5 - Régnié Vallière 2000.

Nez grillé, épices, torréfié, bouche ample, dense, tendue, relief en bouche, un peu grumeleux, long, persistant remarquable.

18 - Régnié Vallière 1991.

Joli nez élégant, des saveurs un peu bourguignonnes, rondeur, enrobé, plein, long. Très beau vin, d'une grande finesse.

TOUTES LES DÉGUSTATIONS
DE JACQUES DUPONT ET D'OLIVIER BOMPAS
SUR lepoint.fr