

Beaujolais - Saga Bôjo!

Croquant comme le printemps

Délicat, tendre, gourmand, frais, suave, croquant, voilà un vin de soif comme on aimerait en boire plus souvent!

Vignes de 1939 2009 Chénas Domaine Pascal Aufranc

Robe: grenat violacé à l'éclat velouté. **Nez:** les fragrances florales se remarquent quand la pivoine et la violette subliment le fruit, moment délicat qui mérite une attention particulière, presque un recueillement. Là, à cet instant, l'air de rien, le vin explose de saveurs en un crescendo inattendu. **Bouche:** il a le goût des cassis et des prunelles, relevés d'une pointe de carbonique qui les met plus encore en valeur. Les tanins encadrent le décor parfumé avec tact et simplicité.

Le vin

Les Gamay ont été plantés il y a plus de 70 ans sur «En Rémont», une parcelle au sous-sol granitique qui se décompose en sable en surface. Orientée à l'Ouest, elle s'incline sur la montagne éponyme entre 300 et 350 mètres et regarde haies et champs qui l'entourent. La vinification est traditionnelle en cuves ciment, macération de 8 à 10 jours, avec enfoncement du chapeau (grillage). Élevage de 6 mois en cuves.



♦ Accords

À boire comme ça, quand on a soif d'un rouge. Sinon, une terrine de légumes ou de viande bien épicée, des légumes farcis avec ou sans sauce. Des pâtes à la tomate. Un petit salé aux lentilles. Une entrecôte grillée tout simplement.



Le vigneron

Pascal Aufranc est producteur de Chénas depuis 1992. C'est au retour des États-Unis qu'il débute sa carrière de vigneron avec à peine quelques arpents de Chénas. Puis, petit à petit, il étend son vignoble aux Crus voisins de Juliéna et Fleurie. Aujourd'hui, il est à la tête de 10ha dont presque la moitié en Chénas. Il fait partie de TERROIRS ORIGINELS, une association de vignerons artisans créée au beau milieu de la crise la plus aiguë du vignoble en 1997. L'idée était de montrer qu'en Beaujolais, terroir et beaux raisins pouvaient donner de bons vins. Un challenge à l'époque où la mécanisation à outrance régnait en Beaujolais. Aujourd'hui, l'association rassemble plus de vingt vignerons et dépasse les frontières de l'appellation.

Chénas

De son lointain passé de commune forestière plantée de chênes, Chénas n'a gardé que le nom, peu à peu défrichée, d'abord par les gallo-romains, puis par les ordres monastiques, enfin sur ordonnance de Philippe V le Long qui prescrivit le remplacement des arbres par des ceps sur les pentes de la montagne de Rémont. Aujourd'hui, où que l'on regarde, la bourgade s'entoure de vignes.

www.terroirs-originels.com

Importé par Bernard Doisy, **Boutique de l'Harmonie** à 1450 Chastre, 0475/68.17.74; Julien Ghysbrecht, **Les Vins de Julien** à Namur – Bruxelles – Antwerpen, 0475/21.51.28, www.lesvinsdejulien.be; **La Maison des Vins Fins** à 7000 Mons, 065/31.58.66, www.maisondesvinsfins.be; **20/20**, région de Liège, www.20sur20.be.

AN/ESSE

MVH