

Press book

Pierre Beauger, Vigneron

p.beauger@orange.fr

L'Opinion

I N D E P E N D A N T E

Le Monde



www.vins en vrac - cuisine de comptoir.htm
Posté par lenfantdelard :

«QUE DU RAISIN !, ON VOUS DIT.

Hors des sentiers battus, des levures chimiques, des excédents de production et de la tendance générale aux vins standardisés, il existe un tribu de vigneronns qui a fait le pari de vins sans chimie. Sortez les tire-bouchons, voici les vins naturels !

L'ensemble des consommateurs connaît, à présent, les vins bio. Ou plutôt, les vin issus de raisins cultivés en agriculture biologique. Leur part de marché, à peu près 2% du marché, est depuis quelques années exponentielle.

Il en est donc certains qui poussent la démarche un peu plus avant. Leur nom ? Allez, vite fait : Gilles Azzoni en Ardèche, Eric Pfifferling à Tavel, Daniel Mondon dans les côtes du Forez, Loïc Roure dans les Pyrennées, Pierre Beauger, Jean Maupertuis, Stéphane Majeune et Vincent Tricot en Côtes d'Auvergne...

Mais que font-ils de plus ? reprend l'écho. Et bien chaque année, ils proposent des cuvées ou l'ensemble de leur production sans soufre ou très! très ! faiblement dosées ! lors de la mise en bouteille. Et c'est quand même stabilisé ? s'interroge le vulgum pecus. Eh ben ouais, mon toto ! Parce que pour arriver à ces splendides résultats, il faut une matière première de grande qualité, des raisons soigneusement triés, vendangés à la main. Et surtout, cela implique une attention de chaque instant en cuve, afin de suivre l'avancée des fermentations et l'action des levures indigènes. Un vrai défi pour des vins vivants où la nature est libérée du col.

Pierre Beauger, attention les yeux !!!

A Jussat, près de Channonat au sud de Clermont-Ferrand, Pierre Beauger, sur un hectare de gamay et un demi de chardonnay, produit des vins qui tiennent du miracle. "Le sang du Crest", "Vitriol", "Champignon magique" sont des cuvées qui ont positionné ce jeune viticulteur parmi les plus grands artistes des vins naturels. L'homme est entier ! Ecoutez son répondeur ! Le coup de gueule n'est pas loin, mais aussi les incertitudes, les doutes, les rêves. Il l'avoue, ses vins ne plairont peut être pas à tout le monde. Normal ! Fuyant la logique et les procédés dominant, ils peuvent surprendre par leur caractère atypique. Pour Pierre, ce sont les fils spirituels du soleil, de la terre, de l'eau, de la vigne et d'un peu de lui même. Une modestie qui l'empêche dee se poser en créateur ou exploitant. "Je ne fais que travailler la terre avec le plus grand respect. Ce que je recherche, c'est une symbiose." Le propos est précis. Illuminé, diront certains. Qu'ils goûtent d'abord !"

morethanorganic



french natural wine

NOUS AVONS LE PLAISIR DE VOUS INVITER

À L'INAUGURATION DE

RACINES

LE 14 OCTOBRE 2007 DE 15 À 20 HEURES

8, PASSAGE DES PANORAMAS, PARIS 2^{ème}

A CETTE OCCASION, VOUS POURREZ DÉCOUVRIR

NOTRE SÉLECTION DE VINS

ET RENCONTRER NOS AMIS VIGNERONS.

VOUS POURREZ ÉGALEMENT GOÛTER LES PRODUITS

DE NOS ARTISANS ITALIENS QUI SERONT DE LA FÊTE.

PIERRE BEAUGER SERA PRÉSENT POUR FAIRE DÉGUSTER

SON MILLÉSIME 2006 AUX PROFESSIONNELS.



RACINES

MARCHAND DE VIN

8 PASSAGE DES PANORAMAS

75002 PARIS

Tél. 01 40 13 06 41

WWW.MORETHANORGANIC.COM

www.vins
étonnants.com

le spécialiste des vins extra-ordinaires



1

LE PAYSAN D'AUVERGNE

l'actualité de la vie agricole

ACTUALITÉ

VENDANGES 2007

La qualité devrait être au rendez-vous

Même si le mildiou a provoqué des dégâts dans quelques parcelles, ce qui occasionnera une petite baisse de rendement, la récolte de cette année devrait être à la source d'un bon cru, si l'on en juge par la qualité des grappes sur les ceps.

« Cette année, les cépages Chardonnay ont eu un peu de mildiou ; une petite partie de la récolte est perdue, mais ce qui reste est sain. Je pense que le rendement sera de 40 hectolitres/ha, contre 44 en année normale. Pour ce qui est du Gamay, une de mes deux parcelles est abîmée et aura du mal à finir de mûrir, mais dans l'autre, les raisins sont très beaux, alors que je n'ai réalisé que deux traitements. »

Pierre Beauger, vigneron à Jussat (commune de Chanonat), produit des vins sur 1,5 ha. Pour lui, l'essentiel n'est pas la surface de l'exploitation : « Après avoir travaillé dans des vignes et des caves chez les autres, en France (vallée du Rhône, bordelais...) et à l'étranger (Californie, Chili), j'ai eu envie de me mettre à mon compte. Je voulais produire des vins le plus naturellement possible et éviter tous les ennuis liés à l'embauche de personnel. C'est pourquoi j'ai choisi de travailler sur une surface à taille humaine, en apportant beaucoup de soins à la vigne, avec des rendements modérés et une densité de plantation élevée, sans aucun additif dans le vin, sans utilisation de désherbants, insecticides et anti-pourriture et en préférant des produits de contact à faible dose plutôt que



Pierre Beauger : « Être sincère avec soi-même »

de la chimie de synthèse. » Du reste, Pierre Beauger s'intéresse à l'utilisation des plantes (décoctions, macérations...), et même s'il n'emploie pas encore ces techniques, c'est un de ses projets pour l'avenir. Le vigneron n'a pas fait la demande de certification, mais il estime aller plus loin que le cahier des charges de l'agriculture biologique. Sa façon de concevoir son métier est loin du productivisme : « Je crois qu'il vaut mieux exploiter moins de surface, mais faire un bon vin et le valoriser, proposer un produit représentatif du terroir. L'essentiel est d'être sincère avec soi-même et avec ses clients. » Une philosophie qui semble porter ses fruits, puisque les vins de Pierre

Beauger n'ont aucune difficulté à se vendre : « Une partie est achetée par des bars à vins et des épiceries fines de Paris ; un tiers des bouteilles part au Japon. » Faire partir ses bouteilles aussi loin quand on s'inscrit dans une démarche de production naturelle n'est-il pas paradoxal ? « Si le transport se faisait en avion, je n'enverrais pas mes produits en Asie, répond le vigneron, mais c'est un voyage en bateau. Toutefois, il faut reconnaître qu'il est impossible de s'affranchir complètement de toute nuisance environnementale : mon atomiseur fonctionne au super et les bouteilles que j'utilise ne sont pas fondues au feu de bois !... »

Côté qualité, la récolte de cette année semble prometteuse : « Les grains sont très beaux, surtout sur les parcelles situées à Gergovie. Cette année, les vendanges seront plus tardives, vers la deuxième quinzaine d'octobre, mais le résultat devrait être satisfaisant. Cette saison, j'ai connu un grand stress à cause de l'été pourri. Il y a notamment eu la pluie qui faisait repousser l'herbe très vite, ce qui est très problématique lorsqu'on n'utilise pas de désherbants. Mais au final, je suis content de l'état sanitaire de mes vignes. Les conséquences sont bien moins graves que ce qu'on aurait pu penser... » ■ F. Denel

Pour rencontrer P. Beauger et goûter ses vins :

- Fête des Pailhats de Courgoul, le 21 octobre (04 73 71 24 61)
- Marché équitable de Vic-le-Comte, le 10 novembre (04 73 39 57 16)

MENSUEL
N° 08
06/2004
10 €

LE JOURNAL DE CEUX QUI CULTIVENT, CUISINENT ET CONSOMMENT

Omnivore

L'ÂME DANS LA BOUTEILLE



Le champignon magique

Pierre Beauger parle en mètres carrés. « Je loue 9000 m² de vieux gamays et 5000 m² de chardonnays. » C'est un jardinier revenu à la culture de son natal Puy de Dôme après une décennie de pérégrinations « chez des vignerons d'ici et d'ailleurs ». Pas de nom, pas de mensonge non plus (« Sur le millésime 2000, j'ai fait 1000 litres de vin rouge... » et 15 kg de fraises), des idées et des idées hautes. « Mes vins ne plairont pas forcément à tout le monde. Ils suivent la logique dominante qui régit actuellement la production viticole.

Je n'ai aucune certification, ni label, ni agrément de quelque sorte d'aucun organisme officiel. Ma cave et mon vignoble sont visitables à tout moment. » Il y partagera ses « façons de faire » et ses « manières de voir » plus qu'il n'y vendra ses bouteilles, rares et si bonnes qu'elles se sont envolées. S'il en reste quelques-unes, il y collera une étiquette avec du lait. La « Bulle de pétanque », un pétillant naturel de gamay issu d'une vigne non taillée pendant deux ans. La « Vitriol », un autre Gamay pierreux vendangé à 14,8°. La « Champignon magique », de féériques chardonnays emprisonnés comme des génies dans la bouteille. Sous chaque titre, une histoire. Derrière chaque étiquette, une surprise. Sur toutes, une signature : « Vendangé en thongue ».

Champignon magique (12 €)
Pierre Beauger
Vigneron
Quartier des Pèdes,
Jussat
63450 Chanonat
Tel. : 04 73 78 23 76.

LE PAYSAN D'AUVERGNE 5 5 OCTOBRE 2007



Vin

DOMAINE PIERRE BAUGER

Depuis quelques années, le petit vignoble auvergnat se fait remarquer grâce à une nouvelle génération de maîtres qui ont su, tant en blanc qu'en rouge, apporter de très agréables preuves du potentiel de ce terroir volcanique et montrer que légèreté pouvait rimer avec subtilité et finesse. A quelques conditions contraignantes pour le producteur : choix des meilleurs terroirs (qui sont souvent les plus accidentés et les plus faciles), abandon des désherbants et insecticides. Après dix ans d'un solide apprentissage, Pierre Beauger, installé près de Chanonat, propose des bouteilles d'une pureté extrême et qui n'ont que le défaut des produits vivants : sans soufre, ce sont des vins qui ne doivent pas circuler pendant les grandes chaleurs, sauf pour remettre de la cave, comme ce délicieux et très profond gamay issu de très vieilles vignes. ■ Eric Conan
Pierre Beauger, quartier des Pèdes, Jussat, 63450 Chanonat. 04 73 78 23 76. Gamay 2002 : 12 €.



29/11/2004 L'EXPRESSmag 29



ENTRE HUMOUR ET MILITANTISME

Étiquettes folles

PMG
2004

Attention, petite révolution ! Les nouvelles étiquettes, délurées, gouailleuses, drôles ou militantes, battent en brèche leurs consœurs traditionnelles. Découvrez-les.

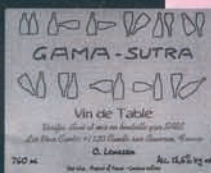
TEXTE DOMINIQUE HUTIN

La cuvée Quintessence de mes roustons, de Didier Dagueneau, en pouilly-fumé, avait, il y a quelques années, ouvert la voie de la transgression. S'engouffrant dans la brèche, les vignerons contemporains se racontent, interpellent, leurs messages se superposent au contenu de leurs bouteilles. On n'achète plus seulement le vin de quelqu'un, on adhère à sa philosophie. À quoi tient pareille (ré)évolution ? L'image décontractée des vins du Nouveau Monde, sans tradition lourde à assumer, et

l'apparition de profils de buveurs curieux ont été des leviers efficaces. Côté production, le renouvellement des générations et l'installation, en Pays de Loire et Languedoc, de jeunes vignerons privilégiant des vins naturels ont fait émerger des producteurs décomplexés n'hésitant pas à railler l'univers viticole.

Les limites du genre. Est-ce cependant la rigolade à tous les étages ? Non, car le marché dicte sa loi et tous les vins ne sont pas candidats au relookage. Selon Christophe de Ker-

mel, de Ruel Étiquettes, « le packaging classique est rassurant et, dès qu'il y a du volume à vendre, l'audace s'évanouit ». Hervé Vesque, caviste du Nez Palais à Caen, a, quant à lui, observé que « posséder la quarantaine, les gens sont instillés et reçoivent des convives qui leur ressemblent. Ils ne vont pas sortir un vin de table à l'étiquette bariolée. Même si, en boutique, ce même vin goûté à l'aveugle a suscité l'enthousiasme, il n'est plus question d'achat lorsque l'étiquette est dévoilée. » >



À VOT'SANTÉ ! Gamma GT

Le gamma-GT est un marqueur sanguin qui peut traduire une surconsommation d'alcool. Avec humour, Sylvie Saurigny, fille de médecin, l'a accolé à une grappe de raisin. Donnez qu'il ne soit servi que de feu dans les salons du ministère de la Santé... Nous leur aurions prescrit ce cépage gamay. Un véritable défilé de fruits rouges, assez intense, idéal avec de la charcuterie. À carafier. Vin de table Gamma GT 2005. 8 €. Domaine Saurigny, Saint-Aubin-de-Luigné (Maine-et-Loire). Tél. : 02 41 66 53 29.

PHILTRE D'AMOUR Gama-Sutra

Lors d'un premier rendez-vous galant, la bouteille partagée fait partie des outils de la séduction. De Rabelais à Gama-Sutra, la veine égrillarde ne s'est jamais tarie, comme le rappelle Bernard Pivot : « Le vin et le sexe sont complices depuis toujours dans la transgression. » Ce gamay aphrodisiaque n'accuse pas l'âge de ses artères (vieilles vignes de 90 ans), et joue la jovialité entre cerise, réglisse, menthol et cuir. Vin de table Gama-Sutra 2006. 9 €. Les Vins Cotés, Condé-sur-Beuvron (Loiret-Cher). Tél. : 02 54 44 13 88.

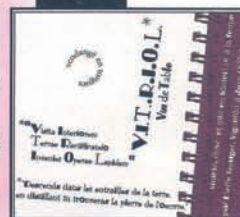
PROduit
par un
Irréductible
assoiffé de
LiBerté

CHERCHEZ LA FEMME MLF

L'histoire du vin a laissé fort peu de place à la femme. En des temps reculés, elle était même, pendant ses règles, interdite de cave : elle risquait de faire tourner le vin. Ici, le tabou vole en éclats, on le devine, de dos, prise de boisson. Attention, collector ! Repéré par la Répression des fraudes, cet étonnant rosé du Beaujolais, redoutable gourmandise, ronde et fruitée, sortira sous une étiquette plus soft. Vin de table MLF rosé 2006. 11 €. Domaine de l'Ancestra, Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire). Tél. : 03 85 35 21 29.

JEUX D'INTERDITS Pro.I.B

Les commissions d'agrément ont tranché : ce vin n'est pas digne des côtes-du-rhône. Ce camouflet assassin, plutôt que de les déprimer, a inspiré les frères Pommier. Tant mieux car les périodes d'interdiction, comme la prohibition, ont toujours été un terreau favorable à la créativité. Ce délice de fruits noirs est assez souple pour le pique-nique et structuré pour tenir tête à une viande grillée. Vin de table Pro.I.B 2005. 4,75 €. Notre-Dame-de-Cougnac, Bourg-Saint-Andéol (Ardèche). Tél. : 04 75 54 61 41.



EFFET BOEUF ! La Vache

La représentation amusante du climat La Vache nuit-elle à la notoriété du pommard ? Dans cette Bourgogne faite de villages, la pression communautaire conduit-elle les vignerons à l'autocensure ? Ouf ! le sympathique ruminant n'écorne en rien la réputation du cru : encore jeune, il est étoffé, équilibré entre acidité et tanins fins. Fruité précis. À déguster avec une côte de boeuf, évidemment. Pommard La Vache 2005. 19 €. Violot-Guillaumet, Pommard (Côte-d'Or). Tél. : 03 80 22 03 49.

POISON D'AVRIL V.I.T.R.I.O.L.

Amis masochistes, allez-y cul sec ! c'est la tournée de Pierre Beauger, l'extraterrestre auvergnat. Si son soin typographique et sa quête philosophique trahissent le nectar déguisé en ciguë, la mention « vendange en tongs » donne un coup de vieux au classique « vendange à la main ». Ce vénéneux gamay, épicé, puissant et minéral est un poison de qualité supérieure. Vin de table V.I.T.R.I.O.L. 2005. 10 €. Pierre Beauger, Jusot (Puy-de-Dôme). Tél. : 04 73 78 23 76.

Eloge de la vigne buissonnière

Une poignée de viticulteurs a décidé de faire une croix sur la chimie pour explorer les subtilités des vins naturels. Dégustation de ces OVNI, objets viticoles non identifiés.

MANUEL ARMAND

Vive la crise ? Noyés sous les excédents, les chais français sont en proie au doute. Les consommateurs ont, dit-on, la gueule de bois : trop de producteurs, trop de mentions sur les étiquettes, trop de millésimes. Bref, trop compliqué, surtout pour les jeunes générations. Pour échapper à cette tempête dans un verre de vin, d'aucuns pensent avoir trouvé la parade : proposer, comme pour le champagne, des marques plutôt que des appellations, mettre en avant des monographies, alléger les étiquettes et rassurer le buveur avec des vins à la qualité régulière et parfaitement identifiée.

L'heure serait donc à des vins standardisés, marketés, packagés, technologisés, sécurisés et mondialisés. Sauf que des altérivignerons sont en train de pointer le bout des papilles. L'un des fers de lance de ce mouvement est installé dans le Puy-de-Dôme, à Chalonat. Pierre Beauger propose une cuvée de chardonnay ven-

dangé très tardivement, « Champignon magique », que le bouche à oreille a propulsé au top des nouveaux vins. Son répondeur téléphonique annonce clairement la couleur. « Si vous en avez marre de la logique dominante de m..., qui régit notre monde actuel, rejoignez-nous ! ».

Rien de connu

Ces nouveaux vignerons — moins de 200 en France — ont un credo commun. Mettre une croix sur la chimie et faire des vins naturels. C'est la voix qu'a choisie Stéphane Majeune. Ce citadin, qui a fait ses premières vendanges en 1999 après un BTS de viticulture et d'œnologie, cultive six hectares et demi au sud de Clermont-Ferrand. « Mon travail consiste à permettre au terroir d'une agriculture biologique », explique-t-il. « Il faut que la microflore et la microfaune se développent suffisamment pour ne pas avoir à mettre de

Pas d'herbicides dans les vignes, pas d'additifs dans le vin : le résultat ne ressemble à

rien de connu. Les différentes cuvées du Domaine de Peyra de Stéphane Majeune célèbrent le gamay sur d'autres chemins que ceux qu'em-

pruntent ordinairement les vins d'Auvergne. Du fruit, de la légèreté et de la suavité. « C'est un vin de copains », dit-il. Un vin qui fait de joyeuses soirées

et des lendemains matins sans anhydres sulfureux qui claquent dans la tête.

Thierry Renard, qui cultive quelques arpents autour de



NATUREL Stéphane Majeune dans son cuvage de Saint-Georges-ès-Allier, dans le Puy-de-Dôme. Il parle de son Domaine de Peyra comme « un vin de copains ». (Photo Michel AGON)

Clermont-Ferrand, a lui aussi banni les levures chimiques dans son vin. « Le Renard des Côtes », et entretient ses vignes à l'huile de coude. « Je laisse pousser l'herbe et ensuite je la coupe... », explique-t-il. « Cela prend évidemment plus de temps que de mettre du désherbant. Ne pas avoir recours à la chimie exige d'être très présent. C'est aussi une prise de risque plus impor-

Des vins qui demandent de la patience

Également animateur de plusieurs clubs d'œnologie, Thierry Renard concède que ces vins naturels sont des sortes d'OVNI, des objets viticoles non identifiés. « Cela fait 30 ans que l'on fait des vins chimiques, des vins technologiques. On n'a pas beaucoup de références pour qualifier ces vins naturels. Ils ont un air de famille avec les vins que l'on faisait il y a très longtemps. Ils sont très complexes, pas forcément faciles et demandent de la patience. Cela change des vins faciles mais qui ne laissent pas de souve-

AUVERGNE & SUD-OUEST

Richesse des images, richesse des odeurs mettent en bouteilles, tels des élixirs de bonne humeur. La distillerie artisanale de Laurent Cazottes (81130 Villeneuve-sur-Vère : Tél. 05 63 56 85 39) est emblématique de ce travail méticuleux et consciencieux. Son eau-de-vie de poires williams surmûries, élaborée d'une façon naturelle, est une pure merveille : on touche à l'esprit de la poire williams ! Un grand raffinement...

DOMAINE BEAUGER Champignon magique blanc 2004

Imo position : du fond du cœur. Telle est la devise de Pierre Beauger. Dans sa quête d'absolu, hors des vignes battues par les pesticides et autres labos en tout genre, il nous montre la voie avec ses vins exceptionnels de finesse et de pureté. Ce blanc solaire aux mille parfums est magique ! Prix indicatif : 12 €. 4, impasse de la Croix, Jussat, 63450 Chalonat. Tél. 04 73 78 27 76.



DOMAINE DE LA RAMAYE Le Sous-Bois de Rayssac gaillac doux 2004

Adapté de la biodiversité et de l'écosystème, Michel Issaly privilégie des vignes en milieu naturellement enherbé, enrichi de bosquets et de haies. A raison de 15 hl/ha pour le ten de l'el et 10 hl pour le mauzac, voici une séduisante concentration, aux saveurs de pâtes de fruits. Pour un foie gras. Prix indicatif : 17 €. Sainte-Cécile-d'Avès, 81600 Gaillac. www.michelissaly.com Tél. 05 63 57 06 64.

DOMAINE DE PEYRA Cuvée Cor en Continuo rouge 2004

Il était une fois, en Auvergne, trois passionnés de vins qui décidèrent de s'associer pour réaliser leur rêve de faire des vins naturels. Quelques années plus tard, Stéphane Majeune poursuit seul l'aventure, attaché à la terre qu'il cultive par un amour qui trouve son expression dans ce vin minéral aux saveurs de groseille. Prix indicatif : 6,50 €. Rue de Montfoulhoux, 63800 Saint-Georges-sur-Allier. Tél. 04 73 14 23 92.

DOMAINE DU MIOULA Marcillac rouge 2004

Découvert au XII^e siècle par les moines de Conques, ce vignoble sera épargné par la phylloxera grâce au maraîchage ou fer surdoué. Bernard Agiles déclina avec son trio de vins de sommé, de dimanche ou de fête. Cet original every week, au fruit du gamay et poivré comme le malbec, est à déguster avec un poulet au citron. Prix indicatif : 5 €. Saint Austremoine, 12230 Salles-la-Source. www.marcillac.net Tél. 05 65 71 83 68.



CHATEAU RICHARD Coup de Cœur sau

Richard Daughly cultive des légumes, pas d'insecticides, goureux et vinifications sur saveurs de fruits confits. Prix indicatif (en 500 ml) www.chateaurichard.com



CHATEAU Monb...

En 2002, situé au lieu-dit, confectionné, c'est le fruité à... Prix indi... www.h...

DOMAINE Mauzac blanc

Propriété 1820, le toire cru tous des travaux de Bernard thode tr... arômes. Prix indi... Myrian... 81140 C... Tél. 05...



GUIDE DU VIN

585 BOUTEILLES SÉLECTIONNÉES



NOTRE CHOIX : 124 VINS NATURELS



100 VINS À MOINS DE 10 €



VALLÉE DU RHÔNE, SAVOIE, JURA, BOURGOGNE, BORDEAUX, CHAMPAGNE...

HORS SÉRIE 2006-2007

le dauphiné LIBRE HORS SÉRIE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Les meilleures affaires du Salon des vignerons indépendants + 1 invitation gratuite

Enquête
Les astuces pour revendre ses vins

Surprenant
Ces vins de table qui bousculent les AOC !

Entretien
Claude Chabrol se met à table

Offert dans ce numéro :
Le guide 2008 des cavistes

Le Guide des Cavistes

Palmarès inédit Bordeaux
Les seconds crus classés
14 châteaux qui signent la légende du Médoc

11 euros - Clos Rougeard et Clos Naudin, Côtes de Thongue, Daumas Gassac



DÉGUSTATION

Refusés aux agréments des AOC ou produit hors de leurs règles, des centaines de vins portent, bon gré mal gré, la très simple et apatride mention "vin de table". Pour la première fois, nous avons réuni la fine fleur de cette famille bigarrée et rebelle.

Vins de table Le bazar aux raretés !

Par Antoine Gerbelle

On trouve de tout dans les vins de table : des cuvées branlantes côtoient des bijoux authentiques ; des vins qui se cherchent sans jamais se trouver jouxtent des bouteilles abouties, d'un grand classicisme. Les rayons de ce bazar de la viticulture sont de plus en plus garnis. Deux familles nourrissent principalement cette croissance. La première est celle des "inclassables". Ce sont des vins produits par des vignerons de grande valeur, qui ont fait leurs preuves et choisi une autre voie que celle du cadre de leurs appellations pour produire un ou plusieurs vins qui leur tiennent à cœur. C'est le cas du domaine alsacien Zind-Humbrecht, qui laisse s'exprimer dans sa cuvée Zind le chardonnay, cépage interdit dans les vins tranquilles d'AOC Alsace. Ou encore de Jean-Marie Rimbret, agitateur inventif à Saint-Chinian, qui, pour pouvoir assembler plusieurs millésimes de ses meilleurs carignans, n'a pas d'autre voie que le vin de table. Dans cette famille se trouvent souvent les plus fines têtes chercheuses des appellations, celles qui sont bridées par l'esprit figé des décrets sur le choix

des cépages et de leur assemblage, sur le mode et la longueur d'élevage.

Refusés trois fois

La seconde famille, celle des "déclassés", regroupe des vins qui ont été refusés trois fois par les jurys des agréments en appellation d'origine. Les raisons de ces refus peuvent être techniques (pas assez d'alcool, trop de sucre résiduel, etc.) et sans motivation gustative. Souvent, ces refus sont motivés par des notions « d'oxydation », de vin « usé » et, surtout, « atypique ». S'il y a toujours eu des exclusions aux agréments, un nombre grandissant de vignerons réputés de la vallée de la Loire, du Rhône, du Languedoc ou du Sud-Ouest voient désormais leurs cuvées ajourées. Parmi eux, de nombreux activistes de la mouvance bio qui baissent fortement ou suppriment les doses de soufre lors des vinifications. Ceux



Provence, Corse et bien au-delà : les vins de table sont produits dans tous les vignobles de France.

qui refusent les manipulations œnologiques permettant de gommer les excès de sucres résiduels les années de canicule ou de remonter des degrés alcooliques naturels trop bas.

Pièces à charges

Blancs, rouges, secs, pétillants, liquoreux (vin issu de moût partiellement fermenté), la palette d'expression des 157 échantillons de cette dégustation est incroyablement variée. Certes, quelques vins sont ratés et beaucoup de cuvées manquent d'affinage. Néanmoins, non seulement la majorité des vins sont dignes d'être commercialisés, mais ils offrent aussi davantage de saveurs, de caractère, d'identité en bouche que toutes les entrées de gamme des appellations dont ils sont issus. Avec ce paradoxe que ces vins de table sont souvent vendus plus chers que des vins d'AOC. Au fil de notre dégustation, les meilleurs vins que nous avons retenus se sont amorcés comme autant de pièces à charge dans le dossier des dérives, des manques et des ratés des agréments des appellations d'origine contrôlée. ●

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Suite à un appel à échantillons auprès de vignerons connus de la rédaction de La RVF, 157 vins ont été dégustés à l'aveugle par Véronique Raisin, Philippe Faure-Brac, Jean-Emmanuel Simond et Philippe de Cantezac. 83 vins ont ainsi été préselectionnés, redégustés à l'aveugle par Antoine Gerbelle le 15 février 2007. ●



DÉGUSTATION

18/20

CHATEAU DE LA RAGOTIERE
Collection privée
Petit Manseng (2005)
Demi-sec au nez exotique, à la bouche vive, nette, désaltérante. Une rareté. Cépage non autorisé en vin de Loire, issu d'une plantation expérimentale. 8 €

18/20

DOMAINE PIERRE BAUGER
Champignon Magique (2005),
liquoreux
Chardonnay liquoreux du Puy de Dôme vendangé avec un peu de pourriture noble, d'où le nom de la cuvée. Après un gaz carbonique résiduel, on découvre une liqueur fine, profilée, pure dans ses saveurs. Le liquoreux d'un artisan sérieux. N. C.

18/20

CHATEAU DE LA RAGOTIERE
Muscat (2005),
liquoreux
Chardonnay (85 %) vendangé à la Toussaint en pourriture noble. Premier nez marqué par l'alcool, le sucre candy. Il s'émancipe en bouche avec ses saveurs pralinées. Une grande curiosité quand on sait qu'il provient du Muscadet. Hors cadre de l'appellation. N. C.

18/20

RENARD DES CÔTES
Entre Chiens et Loups (2005),
liquoreux
Une bonne aération est nécessaire pour apprécier ce chardonnay auvergnat de vendanges tardives. Bouche suave construite sur des

ECHELLE DE NOTATION	
20 sur 20 :	Vin de rêve
17,5 à 19,5 :	Vin exceptionnel
15,5 à 17 :	Grand vin
13,5 à 15 :	Bon vin
11,5 à 13 :	Vin correct

CINQ VINS DE TABLE PLEINS D'ALLANT

Rouge, blanc, effervescent...
chacun trouvera ici bouteille à son goût !

1. DOMAINE ANTOINE ARENA
Grotte di Sole (Corse) Épuisé
2. DOMAINE AUDREY ET CHRISTIAN BINNER
Il Avait l'R bon, Mais... (Alsace) 9,20 €
3. DOMAINE PIERRE CROS
Les Mal Aimés (Languedoc) 8,50 €
4. DOMAINE HENRI MILAN
La Terre Triple A (Provence) 7 €
5. DOMAINE VINCENT RICARD
e Vinsans Ricard
effervescent de Loire 9 €



sur des saveurs légères qui portent avec persistance des saveurs de noisette, cacahuète et nougat glacé. Un vin d'accord et de sommelier. Le gamay Renard des Côtes 2005, vinifié sans soufre, frais et sauvage en arôme, est un beau rouge de table et de soif (14/20, 8 €). 15 €

DOMAINE OLIVIER COUSIN
Chenin (2005)
Nez racinaire, bouche puissante, épicée, très sèche, très droite. Un chenin de forte personnalité, à servir sur des aliments forts et intégrés (fromages secs). Il séduira les curieux. N. C.

14/20

DOMAINE DE L'ANGE VIN
Symphonie du Temps (2003)
Passé au nez poussif et lacté (café au lait), le vin s'affine en bouche, gagne en élan, tout en restant très généreux. Excentrique et peu aisé à servir sur table, ce chenin sarthois reste désaltérant, surtout dans un millésime solaire comme 2003. 22 €

DOMAINE DES GRIOTTES
Le Moussaillon (2005)
effervescent
Robe légèrement laiteuse, brouillonne. Le vin s'assagit au nez (silex, sucre de canne) et s'équilibre dans une bouche aux sucres frais (100 g/l) et aux amers doux (90 % chenin, 20 % chardonnay). Une bulle gourmande, sincère, de franc plaisir. Non présenté à l'agrément. 11,80 €

DOMAINE BENOÎT COURAVIT
Gilbourg (2005)
Nez de fruits blancs mûrs pointillés miellés, touche pierreuse qui introduit une bouche fine, entre terroir et élevage. La finale s'appuie sur une pointe lactée. Parfaitement typé chenin angevin et refusé à l'agrément. 9 €

12/20

LA COULÉE D'AMBOISIA
Douceur Angevine (2005),
liquoreux
Compoté, miellé, avec une oxydation qui n'altère pas ses saveurs testées élégantes.

Liquoreux de ch
jeune domaine ang
refusé à l'agrément

Vins rouges

DOMAINE LE B
Les Mortiers
Pineau d'aunis réglisse, de racine de mûre et de un fruité puissant. Bouche veloutée, portée par de longueur moyenne et fraîche comme de mûre et de Refusé à l'agrément « usé et épuisé ».

18/20

DOMAINE DIDIER CHAP
Cuvée des Mille Z
Nez vif, acidulé, de mûre et la raffe sucre et de gaz, p s'exprime dans une puissante, solaire un peu de fraîche senté à l'agrément après le refus du

CARNET DE VIGNE
OMNIVORE 1^{re} CUVÉE
 LES 200 VINS
 100% RAISIN



omnivore

les éditions de l'épure



LE +

La terrasse. Depuis quelques années, Pierre aménage un nouveau vignoble en terrasse avec vue imprenable. « C'est surtout que cet endroit n'a jamais connu de produits pourris ! » Il ne dira pas ce qu'il a planté pour pousser les gens à imaginer. « J'en ai marre qu'on me demande ce que c'est avant même d'avoir goûté. »

**LOIRE
 AUVERGNE**
 PIERRE BEAUGER

« Vendangé en tongs »

LE VIGNERON Pierre Beauger parle en mètres carrés. « Je loue 9 000 m² de vieux gamays et 5 000 m² de chardonnays. » C'est un jardinier revenu à la culture de son natal Puy-de-Dôme après une décennie de pérégrinations « chez des vignerons d'ici et d'ailleurs ». Pas de nom, pas de mensonge non plus (« sur le millésime 2000, j'ai fait 1 000 litres de vinaigre »), des idéaux et des idées hautes. « Mes vins ne plairont pas forcément à tout le monde. Ils fuient la logique dominante qui régit actuellement la production viticole. Je n'ai aucune certification, ni label, ni agrément de quelque sorte d'aucun organisme officiel. Ma cave et mon vignoble sont visitables à tout moment. » La vérité, c'est que Pierre est un pur. Pas d'herbicide, ni de sulfite ou de colle sur les étiquettes : du lait !

LA BOUTEILLE Fun en bulle. Le chardonnay peut se faire pétillant quand on l'emprisonne comme un génie dans la bouteille. Ou bien encore blanc tranquille féérique avec le Champignon magique. Le gamay aussi se décline en pétillant naturel rosé (Bulle de pétanque) ou rouge pierreux vendangé à des maturités extrêmes. Sous chaque titre, une histoire. Derrière chaque étiquette, une surprise. Sur toutes, une signature : « Vendangé en tongs ».

Ecosystème. Yves Charles suit de près ce vignoble énervé. Sa Maison Courtine (XIV^e) en est truffée. Tél. : 01 45 43 08 04

De 8 à 20 €
 Pierre Beauger • Rue Saint-Julien • 63450 Chanonat
 Tél. : 04 73 78 23 76 • pierrebeauger@cegetel.net

Beauger, c'est magique !

Les joueurs et les supporters de Clermont ont dû chercher du réconfort après leur défaite face au Stade Toulousain le week-end dernier. Si sur la pelouse du Stade de France, les Rouge et Noir ont imposé leur suprématie, les Auvergnats peuvent se consoler du côté de leurs vignes. Nous avons déjà célébré dans ces colonnes les vins sauvages et singuliers produits par de jeunes vignerons comme Stéphane Majeune, Jean Maupertuis, Patrick Bouju ou Pierre Beauger dont la cuvée rouge 100 % gamay, baptisée V.I.T.R.I.O.L., nous avait séduit. L'occasion est trop belle de rendre hommage à cet artisan qui, près de Channonat au sud de Clermont-Ferrand, confectionne sur moins d'un hectare de gamay et un demi de chardonnay, des vins ébouriffants.

La première fois que nous avons goûté sa cuvée Champignon Magique, 100 % chardonnay, c'était du côté de la Place Dupuy, une fin d'après-midi estivale alors que le tenancier ne savait plus quoi ouvrir de bon et commençait à avoir la tête aux bêtises. Il alla chercher une bouteille dont l'étiquette à l'intitulé malicieux nous plut d'emblée. Mais nous ne nous fîmes pas aux apparences. On appuya donc sur le champignon qui révéla très vite ses vertus : fraîcheur, originalité, camaraderie, un joli goût d'agrumes qui laissait percer une pointe de minéralité... Ce jour-là, le Champignon Magique proposait une belle robe orangée que l'on ne retrouva plus lors des autres bouteilles dégustées. Devant une telle merveille, nous appelâmes fissa un bon ami de la capitale, fin amateur de tous les jus un peu « pirates ». Le pauvre n'avait jamais goûté à ce Champignon. Nous nous nous-sâmes. Il semble qu'il se soit rattrapé.

Depuis, chaque fois que nous dégustons une quille du divin Champignon, la surprise est toujours au rendez-vous, mais jamais la déception. Voici un vin vivant, imprévisible, atypique. On n'avait peut-être pas connu telle sensation de liberté depuis les vins d'Eric Colcitt en Touraine. Lors de la dernière bouteille ouverte, un 2004, du côté de la rue des Filatiers, certains trouverent au Champignon des arômes de cacao... Et pourquoi pas de la betterave ? Sur toutes ses étiquettes, Pierre Beauger mentionne « vendange en tongues ». C'est dire l'humilité autant que l'humour blagueur et vagabonde d'un vigneron qui ne joue pas à l'artiste, mais qui en est sans doute un. En tout cas, un vrai magicien.



Raoul Volfoni