

> Eric Boschman conseille

BEAUJOLAIS VILLAGE PAUL DURILLY

> **Introduction:** quoi? du Beaujolais? alors que nous ne sommes ni en février, ni en novembre? c'est la fin du monde.

> **Géographie:** dans le sud de la Bourgogne, après le Maconnais, à un jet de mammoth de la Roche de Solutré, commence le Beaujolais. Oui, oui, c'est juste, c'est en Bourgogne le Beaujolais.

> **Histoire:** il y a longtemps que l'on produit du vin dans la région; Saint-Amour aurait été un légionnaire romain, c'est dire que ça remonte au moins aux calendes... romaines. Mais voilà, depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, le Beaujolais est surtout connu par son côté nouveau. On peut même dire que ça oblitère franchement ce qui se fait d'autre de bien dans le coin. Mais, paradoxe des paradoxes, la situation est telle en ce moment, dans la région, que sans le beaujolais nouveau, bien des exploitations devraient mettre la clef sous le paillason. C'est un peu comme vivre avec un grand frère encombrant, on l'aime, on ne peut pas s'en passer, mais il empêche de progresser. Le vin de cette fois, est un beaujolais village qui a décidé de vivre sa vie. En utilisant un packaging original et novateur, le propriétaire espère attirer à lui des consommateurs plus jeunes et sans a priori.

> **Cépage:** Le Gamay, cépage préféré des liégeois, est aussi un des cépages les plus méconnus de France. En dehors de ses arômes de fruits rouges, fraises et cassis, et de banane dans le vin nouveau, on le goûte plutôt mal. Pourtant, avec ses touches épicées, c'est un bonheur de fruité, de finesse et de gouleyant. S'il est bien un cépage pour qui se terme se justifie, c'est bien le Gamay.

> **Dégustation:** la robe est rubis foncé, tirant vers le grenat. Le premier nez évoque la fraise très mûre, le sureau même. On évolue très vite vers du poivre noir, un rien de réglisse et de cannelle. La bouche est souple, ronde, pleine de fruits avec des tannins très fins et bien ronds. Bref, ça se laisse boire sans poser trop de questions et ça laisse un sentiment de légèreté. Le truc parfait à la belle saison, à température de cave, pas dans un seau à glace.

> **Et on mange quoi avec ça?** des riens, un barbeuk avec des copains, du jambon persillé, des charcuteries, un pique-nique en Ardennes.

Domaine Paul Durilly: 00/33/4 74 71 63 23.

