



HAUT et FORT

Blog  
Léon Mazzela

vendredi 07 juillet 2017

## Gamay reloaded

**Vin sauvage à poil.** C'est son nom. Audacieux, non... L'étiquette, griffue, déchire, et son fond kraft appuie le côté *roots*. On adore. Il s'agit d'un AOP Cru Régnié, 2016, rouge, issu à 100% de gamay, donc. D'un Beaujolais. D'un vin nature, d'un vin sauvage. On aime davantage. Zéro sulfites. Du pur de vrai. On nous le dit. A l'oeil, ça envoie du sombre, une promesse de sérieux qui aime la rigolade quand même. Vous savez, ces vigneron décontractés, comme ça, mais en réalité plus scrupuleux, au boulot, que des contrôleurs de gestion. On aime. *Grave*. Au nez, ça balance du fruit mûr, à jus, rouge vif et noir surtout (cassis, mûre de début septembre, celle qui croque et que l'on doit disputer aux mouches vertes et aux guêpes, lorsqu'on se promène avec des idées de confiture). C'est minéral avec franchise, aussi. Et floral (pivoine, me chuchote-t-on derrière), et tellement épicé avec une douceur orientale, comme un massage au hammam : le poivré se pose élégamment, ne s'impose pas. En bouche, c'est ample comme un discours de politique générale sans bavures, donc assez rare. Et onctueux, si. Et long, de surcroît. Qui croirait au gamay, à ce stade? *Ca pinote*, dit un voisin approximatif. Pas faux. Ni vrai. Ca oscille, plutôt. Nous pensons plutôt que ça hisse, hausse, extrait Régnié, et les Beaujolais dans leur ensemble. Nous nous disons que ce flacon les éloigne d'un injuste préjugé qui fiche tout ça dans un casier *nouveau* aux accents judiciaires. C'est juste dense, concentré, puissant, frais et capiteux, riche et généreux, savoureux et sapide, gouleyant avec richesse, et avec une belle matière. Bref, allez-y les yeux fermés et la bouche ouverte. Car, ce vin nature du château de la Terrière, à Cercié (une star en AOP Cru Brouilly) est marqué par la patte de Frédéric Maignet, vigneron de caractère. Et de respect. Qui fait face, chaque matin que Dieu fait, au Mont Brouilly. Qui sait ce qu'il veut faire. Et qui le fait. Sa cuvée désigne *la quintessence du gamay*. Et l'expression de l'exigence et du goût pour le défi : lorsque les raisins sont au top, il réalise sa cuvée nature et ce, depuis 2009. Techniquement, c'est du parcellaire, soit des vignes s'épanouissant sur le lieu-dit *La Sibérie*. D'où l'ours de l'étiquette, peut-être. Ce n'est pas soufré, donc. A peine filtré, et sans collage. Il s'agit d'un vin *vraiment* nature. Le résultat est ce miracle de fruité, de pureté qui s'impose immédiatement, de minéralité franche et droite, et puis ces notes de violette, là, et ces mûres qui regagnent nos gencives comme si elles emplissaient la bouche, ces tanins fondus et comme confits, enfin. Equilibre, fraîcheur, bonheur. A 12,50€, ce flacon dégusté pour vous est un cadeau du ciel. Tendez le bras! **L.M.**