

Domaine de la Pirolette : l'enfant chéri de Saint-Amour

14 octobre 2017/Pauline Gonnet



Virginie et Grégory Barbet ont repris le domaine en 2013, et ont déjà fait leur entrée dans le guide Hachette en 2015.

Bourguignons d'origine, anciennement directeur export pour lui et employée dans la tonnellerie pour elle, ils cherchaient une maison pour s'y installer et élever leur fils sur le point de naître.

Cette quête les a menés sur la colline de Saint-Amour-Bellevue, où le [domaine de la Pirolette](#) attendait reprenneur, après des années à être occupé par intermittence, et à produire des vins destinés à la vente en vrac. Cette rencontre a scellé leur destin : ils seront vigneron, et le domaine sera converti à la vente en bouteille. Réparti sur 15 hectares, le domaine est l'une des plus grosses propriétés en Saint-Amour, dont le village compte par ailleurs deux restaurants étoilés pour à peine 600 habitants : l'Auberge du Paradis (où le domaine est représenté), et le Saint-Amour, un macaron chacun.

Une histoire d'amour, d'amitié et de famille

Passionnés par la région, comme leurs amis et familles qui se sont associés à leur côté dans un GFA (groupement foncier agricole), afin de pouvoir acquérir le domaine et l'exploiter, Virginie et Gregory partagent la même vision du terroir et la même ambition pour les années à venir : l'exprimer au travers de plusieurs cuvées. Pour l'heure, le Saint-Amour du domaine charme, et pour une cinquième vendange, le résultat est étonnant de qualité. Les vignes datent en moyenne des années 80, et les époux Barbet partent de l'existant pour le remanier, de façon à obtenir cette fameuse expression de terroir et à moderniser l'ensemble de la vinification. Lorsqu'ils replantent, c'est avec moins de pied par hectare, et les dernières cuves qui ont fait leur entrée au chai sont des cuves ovoïdes, utilisées pour élever la parcelle des « Poulettes ».

Modernisation et valorisation des terroirs

Toute la récolte passe en cuves béton, la technique du chapeau grillé est privilégiée : une grille de bois maintient le « chapeau » (grumes et rafles) immergé avec toutes les options possibles de remontage et de délestage, pour une extraction toute en douceur permettant d'exprimer le terroir tout en donnant de la structure. La vendange est égrappée pour moitié, et la moitié non égrappée constitue le pied de cuve et le chapeau, une vinification à la bourguignonne avec des macérations en moyenne de 15 à 20 jours, des élevages sont plutôt longs, d'un an en moyenne, en fûts et/ou cuves ovoïdes depuis 2015, où le chantier du chai a été terminé. 2016 a marqué le début de la vinification des parcelles, avec les Carjots (sur des pierres bleues, avec un rendement moyen de 10 à 15 hecto/ha), et les Poulettes sur le même type de sol, élevé en cuve ovoïde, non pas pour jouer uniquement sur le champs lexical des gallinacés, mais surtout parce que le bois n'apporterait rien de bon à cette parcelle, là où la cuve ovoïde favorisera le fruit en raison du mouvement des fluides.



Quant à la cuvée classique de Saint-Amour, elle est composée d'un assemblage des différents parcelles du domaine. Les époux Barbet ont une sensibilité qui les oriente vers la culture bio, et qui sera progressivement mise en œuvre au domaine. Membres de l'association Beaujol' Art (qui compte parmi les membres de la désormais célèbre « Bien boire en Beaujolais », ayant lieu chaque printemps), ils s'inscrivent pleinement dans leur terroir et leur appellation, amoureux du gamay comme des sols beaujolais.

Variations sur un même thème

Parce que l'effet millésime est particulièrement sensible dans les régions en monocépage, le domaine présentera son Saint-Amour en 2013, 2014 et 2015 à Lyon Tasting. Le 2014 est définitivement un joli millésime en Beaujolais, et il s'exprime à la Pirolette sur des notes fleuries évidentes allant vers la violette, accompagnées de minéralité et d'une pointe de menthe poivrée, sur une bouche fraîche et douce, structurée, délivrant un milieu de bouche sur un beau fruit très présent, et une finale épicée venant compléter la complexité et l'équilibre de cette cuvée. On ne présente plus le 2015, dont la concentration est désormais connue comme le loup blanc, démontrant les mêmes caractéristiques avec une fleur plus présente, et qui gagnera à être conservé avant d'être dégusté. Si les arômes fleuris sont fréquents sur les jolis beaujolais, les piroles de Saint-Amour, petites fleurs blanches poussant sur les sols de l'appellation, ne sont peut-être pas étrangères à cette dominante du domaine.

Des fleurs et une appellation au nom prédestiné : toutes les composantes d'une belle rencontre.