

Château THIVIN, Côte-de-Brouilly "ZACCHARIE" 2018 magnum

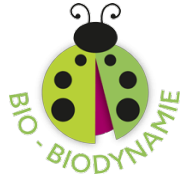
150cl magnum

Rouge

Beaujolais

AOC Côte de Brouilly

Crus du Beaujolais



La note by Christian Walter

96-97/100

Le Côte-de-Brouilly est un vignoble qui couvre les pentes du Mont Brouilly. Le domaine signe les meilleurs Côte-de-Brouilly depuis plus de 10 ans. En goûtant Château Thivin 2018 mon émotion s'amplifie pour les vins du domaine. C'est un domaine coup de cœur comme Mas Jullien, Sylvain Pataille, De Villaine, ou Saint Préfert ... Une expression juste du terroir et du fruit de chaque cuvée et de chaque parcelle. Le style des vins est extrêmement bien maîtrisé, la minéralité toujours présente, s'entoure d'un fruit gourmand et croquant. Chaque cuvée s'exprime précisément, la complexité et la richesse des terroirs, accompagnent les différentes cuvées avec de plus en plus d'intensité, en commençant par "Les Griottes de Brulhié", "Chapelle", "Godefroy", "jusqu'à Zacharie" ! Juste parfait et plus, avec émotion !

2019 est un millésime que je qualifierais de plutôt frais ; la lecture du terroir, du cépage, du millésime est parfaitement lisible. Les vins sont purs, précis et déjà accessibles.

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane et 2*/3 à la Revue de Vins de France, il est certifié Terra Vitis et actuellement en conversion biologique. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

THIVIN (Côte-de-Brouilly)

Au cœur du Beaujolais, il est un petit château de taille humaine, avec ses toits de tuiles écaillées vernissées, niché au flanc de la colline de Brouilly et entouré de vignes cultivées depuis 6 générations : Château Thivin.

Claude Thivin y travaille un vignoble dans le plus profond respect des sols et de leur environnement, en culture raisonnée Terra Vitis. Situé sur la Colline de Brouilly aux coteaux pentus, sur un sol aride de pierres bleues, Diorites et Porphyres, mélangées à de l'argile, ce domaine s'épanouit sur des versants favorablement exposés sud et sud-est.

Les herbes et les fleurs poussent entre les rangs de vignes clôturées par des haies végétales. Insectes et

petits animaux s'y trouvent bien. La biodiversité naturelle est respectée, les insecticides exclus. Les sols sont labourés malgré les fortes pentes et la plus grande partie de travaux se fait à la main, seuls de petits microtracteurs sont parfois utilisés, pour ne pas tasser les terres.

Les vendanges sont manuelles. Le cuvage, à flanc de colline a été pensé pour travailler par gravité naturelle, respectant ainsi les fruits et le vin. La vinification se fait majoritairement en grappes entières, soit partiellement égrappé. L'alchimie des fermentations et de la macération opèrent et ...le jus de raisin se transforme en vin. Pour Claude Thivin, et son fils Claude Edouard "la technique est l'ennemie des vins de terroir". Les moûts élevés en fûts en chêne parfois centenaires reposent dans une cave voûtée de pierres bleues pendant 6 à 8 mois, et le vin gagne là sa complexité.

Chaque parcelle est vinifiée à part, pour préserver la pure expression des terroirs. Les deux vigneronns peuvent alors élaborer des cuvées à partir d'une seule parcelle comme "La Chapelle" et "Le Clos Bertrand", ou assembler plusieurs parcelles comme "La Cuvée Zacharie", savant assemblage de leurs plus vieilles vignes.

Le vin

On sent une ambition dans cette cuvée, entre la profondeur apportée par les vieilles vignes et l'élevage. Le petit apport de fût neuf marque le nez, avec une touche grillée, que souligne une légère réduction. Mais perce timidement un fruit de grande qualité. La bouche est sérieuse, conduite par une touche acidulée, un grain de tanin élégant, et une sapidité vibrante. Un vin qu'il faudra attendre trois à quatre ans, et qui se révélera sur vingt ans. (RVF, millésime 2018, noté 97/100)

La robe de syrah de Zaccharie annonce un bouquet d'épices orientales et de fleurs mauves rares. Le jus est plein d'un gamay parfaitement mûr. Cette intensité est comme un tunnel où les papilles mettent du temps à retrouver leur salive. Un monument de gamay. (RVF, millésime 2017, noté 100/100)

Quelle structure et quelle minéralité pour ce Côte de Brouilly Zaccharie. Couleur rouge soutenue, reflets bleutés, nez de fraises des bois, myrtilles, attaque en bouche franche, ampleur fruitée et note finale épicée. Avec plus d'intensité et plus de longueur que le "Clos de la Chapelle" il faudra attendre 2 à 3 années avant de le consommer, millésime 2016.

La presse spécialisée en parle

Nous sommes admiratifs du travail effectué par Claude Geoffray et son fils Claude-Édouard, arrivé au domaine en 2007. Rares sont les domaines qui gardent de la constance à travers les différents millésimes. Les vins affichent une assurance stylistique exemplaire, qui trouve son apothéose dans les derniers millésimes. Le corps, la texture et le potentiel des cuvées issues des terroirs de la Côte de Brouilly n'ont pas d'équivalents connus. Dans l'ordre croissant des prix, Les Sept Vignes, assemblage de différents terroirs, donne un vin assez souple. Vient ensuite La Chapelle, parcelle de 2 hectares située tout en haut de la côte, exposée plein sud et en forte pente, sur un terroir caillouteux. En général plus dense, Les Griottes de Brulhié bénéficie d'une exposition très solaire à mi-côte. Enfin, la cuvée Zacharie est un savant assemblage de ces différentes parcelles. Elle est élevée sous bois, dont 5 à 10 % de fûts neufs, dans un objectif de garde.

Les vins : nous saluons la fraîcheur et la gestion boisée de Marguerite, issu du village de Saint-Lager, qui séduit par sa texture fraîche et désaltérante. Le brouilly affiche toujours la même gourmandise d'année en année. La bouche du 2016 est ample et veloutée. En Côte de Brouilly, chaque cuvée parcellaire livre une définition et une trame bien caractéristiques. Les 7 Vignes est la plus ouverte aujourd'hui. Le scintillant Les Griottes de Brulhié affiche un fruit poivré et de la violette. La bouche est charnue, avec une matière enveloppée et un joli grain de tanin. Clos Bertrand se montre plus mat pour le moment mais le jus est parfaitement maîtrisé. Zaccharie est une cuvée absolument merveilleuse. Nous sommes ici dans l'un des meilleurs domaines de la région. (RVF, très grand domaine incontournable, noté 2/3)

Sous l'impulsion de Claude-Édouard, aidé de la sagesse paternelle, le château Thivin engage depuis peu une rénovation du vignoble avec une réflexion sur le travail des sols. Référence incontournable en Côte de Brouilly, ce domaine se distingue également sur ses blancs à la minéralité marquée. Des gîtes sont désormais proposés à l'amateur qui souhaite approfondir ses connaissances sur le terroir de Brouilly et son patrimoine exceptionnel. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4/5)

Caractéristiques

- **note Bettane & Desseauve** : 18/20
- **note RVF** : 97/100
- **Cépage** : 100% gamay
- **Classification** : Crus du Beaujolais
- **Terroir** : Meilleurs terroirs sur les coteaux pentus de la Colline de Brouilly, avec un beau sol, bien drainé, de pierres d'origines éruptives (Diorite Porphyre) mélangées à de l'argile avec une expositions Sud-Est et Sud.
- **Vignoble** : Pieds de vigne plantés à une forte densité de 9 à 10000 plants/ha. Sol enherbé et fleuri. Vendange en vert pour obtenir une petite récolte bien mûre et concentrée.
- **Viticulture** : Biologique (en conversion)
- **Vinification** : Vinification de 13 à 15 jours en grappes entières, pressoir pneumatique, l'élevage se fait pour 1/10e en barriques neuves et pour le reste en barriques de 1 à 5 ans. Ce vin a évolué 9 mois en fûts.
- **Elevage** : Elevage 11 mois en fûts
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2027
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Viande de boeuf en sauce ou grillé et du gibier. Le mariage avec le comté et le beaufort ainsi que les fromages de chèvres est très réussit
- **Coup de coeur** : Oui