walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Château THIVIN - MARGUERITE 2022 - Beaujolais

75 cl Blanc Beaujolais AOC Beaujolais-Village



La note by Christian Walter

91-92/100

Le rôle déterminant de Claude-Thomas Geoffray
Le 8 juin 1877, Zaccharie Geoffray et son épouse Marguerite Bernard achetèrent aux enchères le Château Thivin et un peu moins de 2 hectares de vignes, comprenant le Clos de Brouilly. C'est le début de la présence de la famille Geoffray au Château Thivin. Il joua un rôle important dans la promotion de la Côte de Brouilly. Le domaine indique qu'il participa à la création et au développement de l'appellation dans les années 1930 et qu'il contribua plus largement à la promotion du Beaujolais, notamment avec la création de la Maison du Beaujolais en 1953. Cette dimension historique est importante : Château Thivin n'est donc pas seulement un domaine producteur de vin, mais une propriété dont la famille s'est impliquée dans la reconnaissance des crus du Beaujolais. Puis, en 2007, leur fils Claude-Edouard Geoffray rejoint le domaine avec son épouse Sonja Baumann, vigneronne du Valais rencontrée durant ses études à Changins en Suisse.

Le terroir : la Côte de Brouilly
Le cépage rouge emblématique est le Gamay noir. La Côte de Brouilly se distingue notamment par sa situation sur les pentes du Mont Brouilly, donnant des vins dont l'expression dépend fortement des parcelles et de leur exposition. La gamme actuelle de Château Thivin est particulièrement intéressante parce qu'elle permet de comparer différentes expressions de la Côte de Brouilly. Le domaine propose notamment : Les Sept Vignes, Le Clos, Les Griottes de Brulhié, Godefroy, Zaccharie. Le Clos de Rochebonne, situé à Theizé dans le secteur des Pierres Dorées, est particulièrement différent des terroirs de la Côte de Brouilly : il s'agit d'un clos de 1,25 hectare sur un sol argilo-calcaire, planté en Chardonnay.

Travail dans les vignes
Château Thivin met fortement en avant le respect du terroir. Les vendanges sont manuelles. Une démarche intéressante est l'utilisation de moutons d'Ouessant introduits en 2014 dans le clos historique. Après les vendanges et jusqu'au débourrement, ils participent à l'entretien de l'enherbement entre les rangs.

Vinification et élevage au Château Thivin
La vendange est entièrement manuelle et les raisins sont apportés au cuvage dans de petits bacs. Selon la cuvée et le millésime, la vinification se fait en grappes entières ou avec une partie de la vendange égrappée. Chaque parcelle est vinifiée séparément, afin de conserver son identité. Le cuvage, situé à flanc de colline, est organisé sur plusieurs niveaux. Cette configuration permet d'utiliser la gravité pour déplacer la vendange et le vin. Le vin est élevé en foudres de chêne de 20 à 40 hl, dont certains peuvent être très anciens, parfois centenaires. La cuvée Zaccharie bénéficie d'un élevage plus long, 10 à 12 mois dans des barriques de 228 litres.

Pourquoi le foudre plutôt que la barrique ?
Le foudre possède un volume beaucoup plus important qu'une barrique. Le rapport entre la surface de bois et le volume de vin est donc plus faible. Cela permet un élevage plus progressif, avec une influence du bois généralement moins marquée.

En résumé Château Thivin
Château Thivin est un domaine familial historique d'Odenas, intimement lié à la Côte de Brouilly et au Mont Brouilly. Son identité repose sur quatre éléments : l'histoire familiale depuis 1877, le travail parcellaire des terroirs, le Gamay comme cépage central et la transmission entre générations. À cela s'ajoutent aujourd'hui une recherche de pratiques plus durables et un développement de nouvelles plantations, notamment en terrasses. Château Thivin est noté 3* à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 4* au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité), le domaine est certifié bio. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Thivin (Côte-de-Brouilly)

Le vin

Belle couleur claire et élégante, nez tout en finesse, arômes de fleurs blanches et d’agrumes, bouche très

ronde et complexe. Un vin frais dont la définition demeure coincée entre les arômes d'amande et les notes de fleurs blanches (aubépine). La bouche se montre élégante et digeste. Le style est classique, sans lourdeur. Un vin respectueux de ce type d'appellation.

Marguerite est un véritable trait d'union entre la bourgogne (poire fraîche, beurre, pain grillé) et le Rhône (amande douce, abricot). La bouche est ample, éclatante, avec une pointe de tanins qui ponctue l'ensemble. Un bon vin de gastronomie. (RVF, millésime 2022, noté 90/100)

La presse spécialisée en parle

Derrière une étiquette au charme suranné, c'est toute une famille qui incarne le vignoble de la Côte de Brouilly et un Beaujolais traditionnel. Claude Geoffray a transmis en 2007 les rênes de la vinification à son fils Claude Édouard, secondé par son épouse, Sonja, œnologue comme lui. Par petites touches, le domaine est resté au sommet avec un plus grand travail du sol (replantation à 1,80 m, vignes palissées, taille en cordon) et des élevages allongés. Les cuvées sont devenues identitaires. L'accueil au caveau, dans un cadre à la fois rustique et romanesque, est un des meilleurs de la région. Nous sommes séduits par la constance de la gamme, l'émotion qu'elle procure, conservant l'identité forte du Beaujolais et de ses crus. La progression des derniers millésimes, grâce notamment à l'approche en bio, la justesse des élevages, la grandeur des cuvées parcellaires, confortent la position du domaine au sein de notre guide.

Les vins : sans tomber dans l'excès, 2022 renoue avec les millésimes de haute maturité que nous avons connus par le passé, tout en gardant une fine définition des parcelles. Reverdon est une entrée en matière séduisante avec ses notes de cerises confites et de sauge. Les 7 Vignes, travail de composition méticuleux, tire le meilleur du cru. Les Griottes de Brulhié nous régale de ses senteurs de cerise à l'eau-de-vie, avec un toucher de bouche juteux et précis. Les notes de balsamique et de génoise de La Chapelle étonnent. Il aura besoin de temps pour se fondre. Godefroy est renversant : il combine l'éclat de fruit, la tension du lieu et la profondeur des vieilles vignes. Il vieillira au moins vingt ans. Le Clos est encore fermé, mais son fruit clinquant laisse deviner un grand fond de vin. Attendez le au moins trois ans. Encore pris par son bois, Zaccharie se montre étonnant de complexité et de gourmandise. On le gardera au moins vingt ans. Nous sommes ici dans l'un des meilleurs domaines de la région. (RVF, très grand domaine incontournable, noté 3*)

Ce domaine incarne comme nul autre l'appellation côte-de-Brouilly, où il est d'ailleurs implanté et y exploite un large parcellaire, avec plus de 16 hectares sur le cru, pour un total de 29 hectares de vignes. Tout amateur souhaitant comprendre les différentes facettes de la colline doit venir goûter ici, les différentes générations de la famille Geoffray ayant permis d'appréhender les spécificités de chaque lieu-dit. Depuis l'arrivée de Claude Édouard et de son épouse Sonja, tous deux diplômés de Changins, en Suisse, les vignes sont progressivement palissées, facilitant le travail des sols. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*)

Caractéristiques

- **note RVF :** 90/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Terroir :** Aire d'appellation de Brouilly avec un beau sol argilo-calcaire, parfaitement drainé, exposition Est. Pieds de vigne palissés sur une hauteur de 2 mètres, pour garder un maximum de surface foliaire, pour une bonne photosynthèse.
- **Vignoble :** Sol enherbé, où les fleurs se développent et attirent un grand nombre d'insectes pour une bio-diversité. Vendange en vert pour obtenir une petite récolte mûre et concentrée.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)

- **Vinification :** Vendanges manuelles, pressurage avec un pressoir pneumatique ; après une légère clarification par le froid, le jus issu du pressoir est entonné dans des barriques de 1 à 10 vins, les fermentations et l'élevage se font sur lies fines durant 8 mois.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2029
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Accord mets-vins :** Vin pour l'apéritif, le mariage est parfait avec les poissons de rivières, de lacs tels que brochets, truites ou sandres.