Château THIVIN, chardonnay MARGUERITE 2022

75 cl Blanc Beaujolais AOC Beaujolais-Village

La note by Christian Walter

91-92/100

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 2020 mon émotion s'amplifie pour les vins du domaine. 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", "La Chapelle", "Godefroy", "jusqu'à Zaccharie" ! Juste parfait et plus, avec émotion !

Les vins de **2022 et 2023** en Beaujolais sont d'une grande puissance, pas forcément en terme d'alcool, mais en terme de densité de goût. Ils ont été mis en bouteille un peu précipitamment, puisque qu'en 2021 les rendements ont été plutôt faibles. Certains auront besoin d'un peu de patience pour se patiner, ils se garderont très bien, au moins de cinq à dix ans.

Le domaine est noté 3*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 4*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité). Le domaine est certifié AB agriculture 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 vignerons 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

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
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2028
- **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.