walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Château THIVIN - GODEFROY 2024 - Côte-de-Brouilly

75 cl Rouge Beaujolais AOC Côte de Brouilly Crus du Beaujolais



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 95/100

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

Très belle couleur rouge profond, parfum de fruits très mûrs cassis, mûre, bouche ronde et chaude avec

beaucoup d'épices. Ce vin est actuellement encore un peu jeune bien que déjà très plaisant, et offre un potentiel de garde de 10 ans.

Cette parcelle de vignes centenaires arrive à nouveau à nous envoûter par la qualité de son fruit, et par son intensité. Dans ce millésime, elle a aussi gagné en éclat, lui donnant encore plus de noblesse. La bouche est renversante de salinité. À garder pendant trente ans ! (RVF, millésime 2020, noté 96/100)

Grande réussite dans ce 2019. Implantée au sommet du mont Brouilly, cette cuvée est dominée par une sensation intense de minéralité, rappelant le caractère extrême de la parcelle. Le nez dévoile la cerise juteuse, la pierre chaude, la violette fraîche. La bouche est dense sans excès, avec une tension minérale magnifique. Belle finale poudrée, avec l'orange sanguine. À garder sur vingt ans. (RVF, millésime 2019, noté 96/100)

Au domaine Thivin ce qui étonne à la dégustation, c'est immédiatement l'expression du fruit et du terroir parfaitement maitrisé, et ceci pour toutes les cuvées ! Un coup de cœur pour ce Godefroy 2017. Un nez aux parfums de fruits murs. La bouche est gourmande, ample et sphérique. Le style est élégant, avec des saveurs de fruits très mûrs, cassis, mûres, cerises noire, finale épicée. (Christian Walter, septembre 2018, je le note 94-95/100)

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 :** 95/100

- **Cépage :** 100% gamay
- **Classification :** Crus du Beaujolais
- **Terroir :** Parcelle de 70 ares 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, expositions Est et Sud
- **Vignoble :** Vignes centenaires plantées à une forte densité de 9000 plants/ha conduite gobelets bas, traditionnel en crûs, sol enherbé et fleuri partiellement, pour une culture raisonnée Terra Vitis. Un grand nombres d'insectes repeuplent actuellement les vignes.
- **Viticulture :** Biologique (en conversion)
- **Vinification :** Vendanges manuelles dans de petites caisses pour préserver le raisin, vinification de 13 à 15 jours , pressurage avec un pressoir pneumatique.
- **Millésime :** 2024
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2034
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 15 à 16°C
- **Accord mets-vins :** C'est un excellent vin pour accompagner une belle viande de boeuf, ou des magrets de canard.
- **Coup de coeur :** Non