

Château THIVIN, Côte-de-Brouilly LA CHAPELLE 2024

75 cl Rouge Beaujolais AOC Côte de Brouilly Crus du Beaujolais



La note by Christian Walter

95/100

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 & Desseuve (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

Quelle structure et quelle minéralité pour ce Côte de Brouilly. Couleur rouge soutenue, reflets bleutés, nez de fraises des bois, myrtilles, attaque en bouche franche, ampleur fruitée et note finale épicée. Quel vin !

Cette cuvée issue d'une parcelle en altitude domine littéralement l'ensemble de l'appellation de part son éclat, la définition de son fruit et ses senteurs de fruits noirs et de gentiane. La bouche est superbe, crémeuse, aux tanins précis, et à la finale éternelle. Une grande garde l'attend. (RVF, millésime 2020, noté 97/100)

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)

The 2019 Côte de Brouilly La Chapelle confirms all the promise it showed last year, offering up aromas of plums, raw cocoa, sweet berry fruit, cherries and peonies. Medium to full-bodied, layered and fleshy, it's rich and concentrated, with a bright spine of acidity and powdery structuring tannins. (Guide Parker, millésime 2019, noté 94+/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 affichée sur vignette** : 95/100 note RVF
- **note guide Parker** : 94+/100
- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 100% gamay
- **Classification** : Crus du Beaujolais
- **Terroir** : Cette parcelle est située au sommet de la colline de Brouilly, sur un sol aride composé d'une roche métamorphique bleue , avec une exposition Sud et des pentes allant jusqu'à 50 %
- **Vignoble** : Ce vignoble est planté à une densité de 8.000 pieds/ha avec aménagement de bandes enherbées et fleuries pour une diversification de la faune et de la flore. Conduit en gobelet traditionnel attaché à l'osier ou au rotin
- **Viticulture** : Biologique (en conversion)
- **Vinification** : Vinification en grappes entières ou partiellement éraflées sur 14/15 jours, élevage en foudre de chêne jusqu'en juin suivant sa récolte
- **Millésime** : 2024
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2034
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C
- **Accord mets-vins** : Côte de boeuf, cuisine lyonnaise, fromages de chèvre
- **Coup de coeur** : Non