Château THIVIN, Côte-de-Brouilly ''LES GRIOTTES DE BRULHIE'' 2022

75cl Rouge Beaujolais AOC Côte-de-Brouilly Crus du Beaujolais

La note by Christian Walter

93-94/100

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** 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

Les Griottes de Brulhié nous régale avec son caractère épanoui et sa maturité haute, distillant des notes de forêt noire et de mine de crayon. La bouche est riche mais croquante, grâce à un relief citronné qui équilibre l'ensemble. Une gourmandise. (RVF, millésime 2020, noté 93/100)

The 2018 Côte de Brouilly Les Griottes de Brulhié derives from a sunny, steeply sloping, southeasterly exposed site. Bursting with aromas of cherries, cassis, smoked meats, spices and wild berries, it's medium to full-bodied, enveloping and succulent, with an open-knit, giving profile despite some youthfully chewy tannin. It, too, is showing well. (Guide Parker, millésime 2018, noté 92/100)

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 tout 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, nous conforte dans la nouvelle position à trois étoiles du domaine.

Les vins : les 2020 ont été signés d'une main de maître. Des vins précis, voluptueux et scintillants. Clos de Rochebonne allie la maturité du millésime et la fraîcheur salutaire, le nez restitue des notes de pommes au four, de pain grillé et d'amande douce. Marguerite est le trait d'union entre la Bourgogne (poire fraîche, beurre, pain grillé) et le Rhône (amande douce, abricot). La bouche est ample, éclatante. Reverdon offre une expression ample et définie ; ce brouilly interpelle par son éclat et sa définition. Les Griottes nous régale par son caractère épanoui et sa maturité haute, distillant des notes de forêt noire et de mine de crayon. Les 7 Vignes nous régale encore : le nez est un panier de fruits rouges, fringant. La bouche est de demi-corps, avec des tanins intégrés et fins. Clos Bertrand a besoin d'air pour s'exprimer pleinement ; il y dévoile rapidement des notes de petites baies noires, de sureau et de gentiane. Godefroy arrive à nouveau à nous envoûter par la qualité de son fruit et par son intensité, mais la cuvée a aussi gagné un éclat qui lui confère encore plus de noblesse. La Chapelle domine littéralement l'ensemble de l'appellation avec son éclat, la définition de son fruit et ses senteurs de fruits noirs et de

gentiane. La progression dans la viticulture a hissé Zaccharie à un très haut niveau, grâce à un élevage ambitieux mais adapté, laissant transparaître une belle qualité de fruit et une franche noblesse de style. (RVF, très grand domaine incontournable, noté 3*/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 affichée sur vignette :** 93/100 note RVF
- **note guide Parker :** 92/100
- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% gamay
- **Appellation principale :** AOC Côte-de-Brouilly
- **Classification :** Crus du Beaujolais
- **Terroir :** Vignoble de 5 hectares plein sud à mi-coteau déjà réputé au 17ème siècle.
- **Vignoble :** Les vignes sont à une densité de 7000 pieds/ha avec un aménagement en bandes enherbées et fleuries pour la diversification de la flore et pour le passage de nos petits tracteurs légers, nous alternons labour et enherbement naturelle maîtrisé.
- **Viticulture :** Biologique (en conversion)
- **Vinification :** Vendange issue d’une récolte manuelle et vinifiée en grappes entières, ce qui permet d’utiliser au maximum la gravité par le jeu des étages successifs afin de n’utiliser ni pompe ni convoyeur pour la vendange.
- **Elevage :** Après le pressurage le vin suit un élevage en foudre de chêne jusqu’à Pâques.
- **Millésime :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse