

Château THIVIN, Chardonnay "CLOS DE ROCHEBONNE" 2018

75cl Blanc Beaujolais AOC Beaujolais-Village



La note by Christian Walter

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 2018 mon émotion s'amplifie pour les vins du domaine. C'est un domaine coup de cœur comme Mas Jullien, Sylvain Pataille, De Villaine, ou Saint Préfert ... 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 de Brulhié", "Chapelle", "Godefroy", "jusqu'à Zacharie" ! Juste parfait et plus, avec émotion !

2019 est un millésime que je qualifierais de plutôt frais ; la lecture du terroir, du cépage, du millésime est parfaitement lisible. Les vins sont purs, précis et déjà accessibles.

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane et 2*/3 à la Revue de Vins de France, il est certifié Terra Vitis et actuellement en conversion 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 vigneron 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

Cette cuvée se révèle après une année de bouteille, pour exprimer un bouquet de fleur blanche et de fruits à noyau tel que l'abricot ou la mirabelle. En bouche, il est soutenu par sa fraîcheur mais son élevage lui donne de la souplesse et une finale toute en rondeur.

Porté par un boisé évoquant la sève de tilleul il remplit de fruit la bouche dans un relief de pomme et poire. Encore un hiver et il sera au sommet. (RVF, millésime 2017, noté 15/20)

La presse spécialisée en parle

Nous sommes admiratifs du travail effectué par Claude Geoffroy et son fils Claude-Édouard, arrivé au domaine en 2007. Rares sont les domaines qui gardent de la constance à travers les différents millésimes. Les vins affichent une assurance stylistique exemplaire, qui trouve son apothéose dans les derniers millésimes. Le corps, la texture et le potentiel des cuvées issues des terroirs de la Côte de Brouilly n'ont pas d'équivalents connus. Dans l'ordre croissant des prix, Les Sept Vignes, assemblage de différents terroirs, donne un vin assez souple. Vient ensuite La Chapelle, parcelle de 2 hectares située tout en haut de la côte, exposée plein sud et en forte pente, sur un terroir caillouteux. En général plus dense, Les Griottes de Brulhié bénéficie d'une exposition très solaire à mi-côte. Enfin, la cuvée Zacharie est un savant assemblage de ces différentes parcelles. Elle est élevée sous bois, dont 5 à 10 % de fûts neufs, dans un objectif de garde.

Les vins : nous saluons la fraîcheur et la gestion boisée de Marguerite, issu du village de Saint-Lager, qui séduit par sa texture fraîche et désaltérante. Le brouilly affiche toujours la même gourmandise d'année en année. La bouche du 2016 est ample et veloutée. En Côte de Brouilly, chaque cuvée parcellaire livre une définition et une trame bien caractéristiques. Les 7 Vignes est la plus ouverte aujourd'hui. Le scintillant Les Griottes de Brulhié affiche un fruit poivré et de la violette. La bouche est charnue, avec une matière enveloppée et un joli grain de tanin. Clos Bertrand se montre plus mat pour le moment mais le jus est parfaitement maîtrisé. Zacharie est une cuvée absolument merveilleuse. Nous sommes ici dans l'un des meilleurs domaines de la région. (RVF, très grand domaine incontournable, noté 2/3)

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 RVF** : 15/20

- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Terroir** : Ce clos du 16ème siècle est constitué des fameuses "pierres dorées" de cette région sud du Beaujolais. Le sol est un argilo- calcaire, qui est le terroir de prédilection du Chardonnay. Exposition plein Est.
- **Vignoble** : Cette parcelle est cultivée le plus naturellement possible, selon les critères d'une culture Biologique, les adventices sont éliminés par des labours et nous laissons une bande enherbée entre les rangs.
- **Viticulture** : Biologique (en conversion)
- **Vinification** : Après une légère clarification par le froid, le jus issu du pressoir est entonné dans des barriques qui ont de 1 à 10 vins, les fermentations et l'élevage se font sur lies fines durant 8 mois.
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2022
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C
- **Accord mets-vins** : A l'apéritif, et poissons de rivières et de lacs brochets, truites ou sandres