

SPÉCIAL VINS

LES ROUGES

Tout sur le fruit



R. Quadrini/KM Images

BEAUJOLAIS

Christophe Coquard emballe les crus

Vignerons depuis quatre générations, les Coquard ont connu toutes les crises du Beaujolais. Et la dernière n'est pas la moins sévère. Pas de quoi décourager Christophe. A 36 ans, en 2005, il lance son activité de « négociant artisan ». Quatre ans plus tard, l'affaire n'en est encore qu'à ses balbutiements (la maison Coquard commercialise 250 000 bouteilles quand Georges Dubœuf, le pape du Beaujolais, en vend plusieurs dizaines de millions), mais le ton est donné. Sa première décision ? Confier à deux jeunes plasticiens, Zak & Landau, le soin de concevoir l'identité visuelle de sa nouvelle gamme. S'inspirant de la grosse maison cubique familiale en pierres dorées, les deux artistes déclinent une série d'étiquettes au graphisme moderne et coloré mémorable dès le premier coup d'œil. La démarche fait mouche chez les acheteurs de la grande distribution en France et à l'étranger. « Si les jeunes ne boivent pas de vin,

explique cet ancien bourlingueur qui jusqu'à l'âge de 30 ans a vinifié en Californie, en Nouvelle-Zélande et en Afrique du Sud, c'est parce qu'ils trouvent ça ringard. Le boulot d'un négociant, c'est bien sûr de sélectionner les meilleurs vins, mais aussi de trouver des idées nouvelles pour conquérir les consommateurs. On peut faire du packaging tout en respectant les terroirs. » Chénas minéral au nez de violette, Morgon profond aux arômes de cerise, Côte de Brouilly croquant et ciselé, Saint-Amour soyeux et gourmand... les douze crus du Beaujolais de la maison Coquard renouent avec la simplicité des vins de soif tout en respectant les différentes expressions du gamay. Servir à 14° sur charcuterie, grillades et fromages.

GÉRARD MUTEAUD

♦ Prix : 6,50 à 8,50 €

Theize-en-Beaujolais (69) : 04-74-71-11-59,
www.maison-coquard.com

Photos: DR et Bruno Cuvier pour le Nouvel Observateur

1. CHENAS
Cuvée P'tit Co 2008

Anita et André Kunhel ont deux amours, le cyclisme et le beaujolais. Présents dans les appellations communales Moulin-à-Vent, Morgon et Chénas, ils produisent des vins francs et généreux, pleins de fraîcheur et de fruit. Leur Chénas est une gourmandise.

♦ Prix : 5,50 €

Villié-Morgon (69) : 04-74-04-22-59

2. BROUILLY
2007 Henry Fessy

Rachetée par le Bourguignon Louis Latour, la maison Fessy reste fidèle à ses beaujolais de bonne constitution. Le Brouilly 2007 séduit par ses notes de fruits rouges mûrs et épicés qui explosent en bouche et sa structure équilibrée. Superbe Régnié Château Reyssiers 2008 et Morgon 2007.



♦ Prix : 8,40 à 9,10 €

Saint-Jean-d'Ardières (69) : 04-74-66-00-16,
www.vins-henry-fessy.com3. CÔTE DE
BROUILLY
Foudre N°5 2007

Élevé douze mois dans un foudre, ce gamay issu de vieilles vignes cultivées sur les pentes du mont Brouilly offre un parfait équilibre entre fruit et minéralité. La bouche est charnue et



les tanins souples. A boire à 14° sur une terrine de foies de volaille.

◆ Prix : 8,60 €

Quincé-en-Beaujolais (69) : 04-74-69-53-82,
www.terroirs-originaux.com

4. MORGON 2006 collection Une Cave en Ville

La chaîne Monoprix a confié à Olivier Dauga la sélection de 22 vins représentatifs de la typicité des appellations françaises. Une contre-étiquette informe le consommateur sur le caractère du vin grâce à une échelle graduée de 1 à 5 (de souple à corsé) et d'une indication sur la teneur en sucre pour les blancs.

◆ Prix : de 5 à 25 € selon les appellations

Monoprix

5. CÔTE ROANNAISE La cuvée du Bois Charmeur 2008

Rond et désaltérant, ce gamay issu d'un sol granitique déroule de francs arômes de cassis et de fruits rouges. Pour un casse-croûte saucisson entre copains.

◆ Prix : 4,50 €

Ambierle (42) : 04-77-65-93-38,
Vincent Willenbacher

6. BOURGOGNE Vieilles Vignes Pierre André 2007

Assemblage de pinots noirs de la Côte de Beaune et de la Côte Chalonnaise, ce bourgogne au tannin velouté et au nez de fruits rouges est à boire dans sa prime jeunesse. Servir à 14°-16° sur un poulet grillé.

◆ Prix : 9,90 €

Aloxe-Corton (21) : 03-80-25-00-00,
www.pierre-andre.com



7. MERCUREY Domaine Voarick Sous les Roches 2007

Élégant et fruité, un pinot noir gourmand aux belles nuances minérales à boire rafraîchi (14°-16°) sur un magret de canard ou sur un fromage à croûte lavée (vacherin ou pont-l'évêque).

◆ Prix : 13 €

www.michelpicard.com

8. ALSACE Pinot noir Hugel 2005

Sur les terres alsaciennes, le pinot noir donne des rouges légers, coulants et friands, aux arômes de cerise et de groseille. Le 2005 est à boire rafraîchi dès maintenant sur un plateau de charcuterie ou des poissons grillés.

◆ Prix : 10,20 €

Riquewihr (68) : 03-89-47-92-15,
www.hugel.com

9. VIN DE TABLE «B» du Chateau Bas

Un rouge de Provence simple, vinifié sans levures exogènes ni filtration et très peu soufré. Résultat : un vin plein de fruit, digeste et croquant, à boire sur des grillades.

◆ Prix : 9 €

Vernègues (13) : 04-90-59-13-16,
www.chateaubas.com

10. BORDEAUX Château-Dudon 2003

Jean Merlaut aime laisser vieillir ses vins le temps qu'ils acquièrent une souplesse propice à leur dégustation. Ce 2003 au tannin de velours lui donne raison. Une valeur sûre pour renouer avec la qualité des simples bordeaux, et le meilleur rapport qualité-prix de l'appellation.

◆ Prix : 44,40 €

les 12 bouteilles
Baurech (33) : 05-57-97-77-35,
www.jean-merlaut.com