



LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANÇOIS PÉRESSE LA FLEUR DE FLEURIE



À l'encre de Chine, à la manière de Fabienne Verdier, elle a tracé d'un trait spontané, épuré, une forme de grappe fine, comme une calligraphie du délicat millésime 2018. D'un «Geste» original, Alexandra de Vazeilles illustre désormais chaque édition de chacun des crus qu'elle élabore en son château des Bachelards, haut lieu du Beaujolais septentrional : saint-amour, moulin-à-vent et fleurie, la terre d'élection. Ce n'est pas le seul geste par lequel l'iconoclaste comtesse a choisi de marquer son cinquième millésime aux Bachelards, ancienne abbaye bénédictine, domaine viticole bientôt millénaire dont elle écrit les chapitres du siècle nouveau. Après avoir tenté l'aventure, téméraire ici, de la bouteille bordelaise, Alexandra de Vazeilles rentre dans le rang, se pliant au flacon bourguignon. D'une contrainte commerciale, faire une force mentale : *«Ainsi, j'espère que l'on parlera moins de mes bouteilles et plus de mes vins...»* Ce serait le moindre des devoirs dus à l'admirable réussite à laquelle cette singulière viticultrice est parvenue en si peu d'années. Il est vrai qu'elle s'est tôt entourée d'un aréopage de talents : Claude et Lydia Bourguignon pour l'analyse des sols, Stéphane Derenoncourt et Simon Blanchard pour la culture des vignes, Bernard Burtschy pour le style des vins. Dans ce cœur de Fleurie, à cette altitude de presque 300 mètres où s'élèvent les sommets de la Bourgogne, les crus du Beaujolais se découvrent une grandeur et un avenir. C'est vrai sur les six hectares de fleurie, cultivés en bio certifiée depuis 2007 et en biodynamie Demeter depuis 2014 : sur ces sols de granit primaire dégradé, le gamay puise une profondeur et un toucher qui révèlent les immenses qualités de ce cépage si souvent gâchées par de mauvaises levures. C'est plus vrai encore dans ce clos de 1,8 hectare où, sous les murs du château, les pieds sur une veine d'argile bleue, vibre la noblesse du beaujolais ancien. Le Clos des Bachelards 2018 est si moelleux, intense, velouté que l'on cherche, par instinct, un voisin auquel le comparer : bourguignon, rhodanien ? C'est en vain. C'est un beaujolais. Et c'est à cela qu'il faudrait les reconnaître.

Château des Bachelards 2018. Fleurie, 28 € la bouteille. Le Clos, 80 € la bouteille. Sur demande au 09 81 49 47 00.