



Pendant les vendanges des vignes en agriculture biologique de David Large.

## LE BEAUJOLAIS [RE]NOUVEAU

L'expérience était tentante ; Adrien Duboeuf-Lacombe aurait eu tort de s'en priver. À un ami lyonnais lui soutenant un jour que le beaujolais n'était « pas un vin », le directeur général de la maison Georges Duboeuf sortit du coffre de sa voiture une bouteille de moulin-à-vent 2018. Puis, mit secrètement l'effronté au défi d'une dégustation à l'aveugle. Ce fringant chef d'entreprise de 50 ans se surprit alors lui-même à redécouvrir un cru qui, jadis, lui avait laissé un si mauvais souvenir... Et le plaisir fut ! « À une époque, cracher sur le beaujolais avait quelque chose de tendance, lance le petit-fils du célèbre négociant. Je crois que nous en sommes

Après des années de mise au ban, ce poids plume des vignobles français revient en odeur de sainteté chez les cavistes et les amateurs éclairés. Sur ces terroirs, une nouvelle génération de vigneron, guidée par les anciens et convertie au bio, redore l'image de vins plus goûteux que dans nos souvenirs.

Par Anne-Charlotte De Langhe

tous revenus... ». Pour mieux comprendre le destin contrarié du beaujolais, tout comme l'engouement renouvelé du consommateur pour ce « vin de comptoir », voyager dans le temps n'a rien de superflu. Restaurateur et président du grossiste en vin Duvin, Julien Fouin aime à rappeler qu'« il y a un siècle, dans les bistrot, le moulin-à-vent était considéré comme la Rolls des vins posés sur la table », jusqu'à éclipser – un peu plus tard – certaines bouteilles venues de Bourgogne. Avec dix crus présents sur douze appellations (Brouilly, Juliéna, Chiroubles, Morgon, Saint-Amour, Brouilly...) mais seulement 14 200 hectares