

STÉPHANE REYNAUD sreynaud@lefigaro.fr  
ENVOYE SPECIAL A JULIENAS

**C'**est une idée d'entrepreneurs. « Nous voulions lancer un grand projet. Nous voulions produire un nouveau vin rouge, car c'est ce qui nous fait le plus vibrer. Nous cherchions un terroir sous-évalué et à haut potentiel de qualité », raconte Philippe Pascal. L'homme est déjà propriétaire avec son épouse, Catherine, du domaine du Cellier aux Moines, premier cru de Givry, et de parcelles bien choisies, plantées en pinot noir ou en chardonnay, comme Les Combes et Les Charmelottes à Montagny, Les Pucelles à Puligny-Montrachet, En Chevret à Volnay et quelques autres. La propriété a aussi créé Felix Helix, une gamme de vin bio plus accessible.

Pour cette aventure viticole extra-bourguignonne, Philippe Pascal s'est associé avec le trentenaire Guillaume Marko, déjà cogérant du domaine du Cellier aux Moines. Mais où commencer la nouvelle histoire ? La quête de la pépite va durer plusieurs mois. Les terroirs de Côte de Nuits et de Côte de Beaune, hors de portée pour ce projet, sont vite oubliés ; le Jura ne les fait pas rêver. « Assez vite, nous nous sommes rendus dans le Beaujolais, reprend Pascal. À Juliéas, nous sommes tombés sur un triangle de vignes de 5,5 hectares, posé à plus de 300 mètres d'altitude, ce qui est idéal dans un contexte de réchauffement climatique », explique Marko. En fait, depuis la fin de ses études d'œnologie, l'homme louchait sur l'appellation.

Pour Philippe Pascal, c'est une « pure intuition ». Il s'agit aussi d'une bonne affaire en termes financiers. Autour du village de Juliéas, le prix de l'hectare oscille autour de 40 000 euros, quand il flirte avec les 150 000 euros à Morgon. « Il y avait en fait trois propriétés différentes situées sur un même coteau, au sud d'une ligne qui marque la limite entre les appellations Saint-Véran et Juliéas, mais aussi entre les départements de Saône-et-Loire et du Rhône. » À l'ouest, les derniers contreforts du massif central. À l'est, la plaine de la Saône. « Les vignes étaient en mauvais état, mais nous avons eu un coup de cœur », reprend Guillaume Marko. Pascal, Marko et quatre investisseurs minoritaires venus d'autres horizons vont acquérir les terres au printemps de 2021. En attendant mieux, Les Amourettes, une petite mai-

## ET SI LE BEAUJOLAIS ÉTAIT L'AVENIR DE LA BOURGOGNE ?



Guillaume Marko (à gauche) et Philippe Pascal (à droite), du domaine Mont Bessay, avec leur œnologue, Benjamin Rousset (au centre).  
STÉPHANE REYNAUD

**PHILIPPE PASCAL ET GUILLAUME MARKO, VIGNERONS À GIVRY, MISENT SUR JULIÉAS. LES PRIX ACCESSIBLES ET LA QUALITÉ DES TERROIRS LES ONT CONVAINCUS D'Y CRÉER LE DOMAINE MONT BESSAY.**

son située au milieu des vignes, est utilisée pour les réunions techniques. Les premières vendanges sont réalisées dans un hangar transformé en cuvier de fortune, quelques centaines de mètres plus loin.

**Un lièvre et des gants de boxe**  
La remise en état des cultures demande de gros investissements, à hauteur de 50 000 euros à l'hectare. Il s'agit d'arracher les plants en mauvais état, de préparer les sols, de replanter... Les propriétaires s'adressent aux meilleurs pépiniéristes. D'entrée, la vigne est convertie à la viticulture bio, avant une bascule en biodynamie.

Le domaine a été baptisé Mont Bessay, en référence au lieu-dit Côte de Besset. Philippe Pascal, ancien dirigeant de grandes marques de champagne du groupe LVMH, fin connaisseur du négoce, sait créer une marque. Il sait aussi s'entourer. Cette fois, cela se passe en famille. Sa fille Bérangère Pascal dessine une étiquette figurant un lièvre - la coline est leur royaume - avec des gants de boxe aussi rouges que le gamay.

Les architectes Gilles Gauvain - un ami proche - et Bérangère Jollivet, encore auréolés par la réalisation de leur impressionnant chantier du Clos des Lambrays, à Morey-Saint-Denis, sont missionnés pour construire une cuverie. Les travaux avancent à bon rythme. La bâtisse sera érigée à flanc de colline, enterrée, intégrée dans le paysage, à 400 mètres d'altitude. Ce chai futif ouvert sur le vignoble, avec son toit végétalisé, devrait être prêt pour les vendanges 2023.

Pour prendre en charge au quotidien l'activité du domaine, Pascal et Marko font appel à l'œnologue Benjamin Rousset, venu des Côtes de Nuits. L'homme est convaincu de l'intérêt de sa mission : « Dans les années 1920 et 1930, les juliéas et les morgons étaient aussi cotés que les grands bourgognes, remarquable-t-il. Ici, le terroir est formidable. » La roche bleue, un granite sous-marin, est une garantie de vins structurés, le ghorre favorise leur finesse. D'ailleurs, la petite production du millésime 2021 de Mont Bessay autorise tous les espoirs. À la dégustation, la

trame élégante et l'équilibre de ce gamay en font déjà un cru sérieux. Le petit monde du vin, toujours friand de nouveautés - si elles sont bien conçues -, issues des terroirs dans l'air du temps, devrait lui faire un bon accueil. Philippe Pascal et Guillaume Marko ne se limitent pas à Juliéas. Ils ont aussi acquis une parcelle de moulin-à-vent et une autre de saint-véran. Ces deux-là n'ont pas de temps à perdre.

Le Beaujolais connaît aujourd'hui une belle dynamique. Les grandes maisons de négoce bourguignonnes, telles Jadot, Latour ou Drouhin, y prospèrent. D'autres prospectent. Le mouvement est en partie accéléré par le passage des domaines entre générations. Les jeunes vigneronnes sont plus intéressés que leurs aînés par des cultures bio qui impliquent des surfaces de vignes inférieures, car ce mode culturel est demandeur de plus de temps et de plus de main-d'œuvre. Dans les années qui viennent, des vignes du Beaujolais pourraient disparaître. Celles qui resteront devraient faire rayonner l'appellation. ■

## 10 GAMAYS À DÉGUSTER LES YEUX FERMÉS

### VÉRONIQUE RAISIN

■ DOMAINE LOUIS-CLAUDE DES VIGNES, CÔTE DU PY JAVERNIÈRES 2020 Morgon

D'une finesse suprême, ce cru conjugué à la fois un grand jus, de bel écal, à une matière suave qui ne dit pas sa richesse. De toute évidence, la maturité et la matière sont au rendez-vous, mais fondues dans un ensemble de grande élégance, aux tanins glissants. Le millésime 2021 est actuellement à la vente. Un domaine incarné par Louis-Benoît et sa sœur, Emmanuelle.  
En vente sur [lespassionnesdesvins.com](http://lespassionnesdesvins.com)  
Prix : 26,90 €  
Note : 94/100

■ CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT, CHAMP DE COUR 2020 Moulin-à-Vent

Ce domaine modèle, dont la cote a explosé ces dix dernières années, propose une fois encore une remarquable cuvée, parfaitement cadencée, issue d'un peu plus de 3 ha, à 200 mètres, sur des sols peu caillouteux. Fruit, équilibre, maturité, tanins fondus : tout est déjà en place. C'est parfait !  
En vente chez les cavistes  
Prix : 24 €  
Note : 93/100

■ CHÂTEAU GRAND GRANGE, CLOS LA MADONE 2020 Fleurie

Une découverte et une superbe impression que cette adresse discrète, reprise en 2009 par Per Hakon Schmidt et Marianne Philip, un couple de Danois passionnés. D'un équilibre total, ce gamay (une parcelle en monopole) fin et fondu conjugué des tanins élégants, un jus discret et sobrement élevé. Tout ici

converge vers l'élégance, la rigueur et l'économie du geste. À ce prix, c'est une pépite.

En vente sur [chateaugrandgrange.com](http://chateaugrandgrange.com)  
Prix : 14,50 €  
Note : 93/100

■ CHÂTEAU THIVIN REVERDON 2019 Brouilly

Issu d'un coteau exposé est, ce best-seller du domaine aligne les atouts : juteux, long, profond, il déploie toute la façon d'un gamay bien mûr, sans sur-rendre, où le fruit noir et les notes de cassis dominent leur sujet. Un beaujolais de grand charme qui fera merveille au vieillissement, mais qui se goûte déjà fort bien. Le millésime 2021 est actuellement à la vente.

En vente chez les cavistes  
Prix : 14,50 €  
Note : 93/100

■ DOMAINE DU GRANIT, CUVÉE CAVES 2020 Moulin-à-Vent

L'élevage sous bois est bien posé et sans ostentation, laissant libre cours au



fruit et une trame fine et tendue. Un moulin-à-vent dans un style digeste et équilibré, qui séduit immédiatement. Une adresse familiale de 12 ha qui cultive quatre crus : Moulin-à-Vent (9,5 ha), Fleurie, Chénas et Saint-Amour.

En vente chez les cavistes  
Prix : 17 €  
Note : 92/100

■ DOMAINE ANITA, CUVÉE PONCIE 2020 Fleurie

Rapidement mise en orbite, Anita Kuhnel séduit depuis 2015 un panel d'ama-

teurs convaincus du potentiel de la région. Elle n'est pourtant pas novice, ayant œuvré de longues années sur le domaine familial avant de prendre son indépendance avec quatre crus, dont son escarcelle, Moulin-à-Vent, Morgon, Chénas et Fleurie. Richelement constitué, avec des tanins fondus, une matière large et luxueuse, ce fleurie joue dans la cour des grands. On apprécie sa touche épicée, son fruit frais et franc, son ampleur vouée à la garde. Le millésime 2021 est actuellement à la vente. On retiendra aussi le chénas Cuvée P'tit Co Les Brureaux 2020 à 12 € (89/100), un vin richement sculpté, avec des tanins onctueux et bien présents, issu d'une marge part de vendange entière. Le millésime 2021 est actuellement à la vente.

En vente chez les cavistes  
Prix : 14 €  
Note : 92/100

■ DOMAINE POULARD, CUVÉE PETITES CÔTES 2020 Chiroubles

Les frères Poulard, Christophe et Jean-Louis, exploitent 17 ha, dont 95 % de Morgon, le reste en Chiroubles. Issu du lieu-dit « Côte Rôtie », exposé au soleil, ce beau gamay affiche de la concentration et une certaine richesse dans un style moderne, élégant et proprement exécuté. Un très joli pré-

sent dant aux best-sellers de Chiroubles. Le millésime 2021 est actuellement à la vente.

En vente sur [soif-atelier.fr](http://soif-atelier.fr)  
Prix : 12,90 €  
Note : 92/100

■ CHÂTEAU DES TOURS 2020 Brouilly

Une magnifique surprise que ce domaine jusque-là passé sous les radars. Ce brouilly juteux, frais et équilibré propulse un jus parfaitement ajusté, sans apport de bois, laissant s'exprimer, sur ce millésime complet, un fruit complet et gourmand. À ce prix doux, c'est une véritable aubaine.

En vente sur [domainesrichard.fr](http://domainesrichard.fr)  
Prix : 11,70 €  
Note : 92/100

■ DOMAINE DE LA PIROLETTE, LA POULETTE 2020 Saint-Amour

Grégory Barbet possède 15 ha sur ce cru au nom évocateur. Il y produit trois cuvées, dont cette sélection parcelle sur des sols de granites roses. En résulte un vin tout à fait charmant, simple et précis, porté par une belle matière, un fruit juste et beaucoup d'entrain.  
En vente sur [domainedelapirolette.com](http://domainedelapirolette.com)  
Prix : 20 €  
Note : 91/100

■ CHÂTEAU BONNET, LE CLOS 2020 Chénas

La famille Perrachon est ancrée sur ces terres viticoles depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle. Chénas, Saint-Amour et Moulin-à-Vent constituent les trois crus du domaine, conduits selon des pratiques naturelles et douces, sans certification. Des vignes de 45 ans et un élevage prolongé en foudre donnent ce gamay profond, délicatement épicé, réalisé à l'ancienne avec réussite. Soit de la dynamique, de l'allonge et de la finesse.

En vente sur [vins-du-beaujolais.com/domaine/chateau-bonnet/](http://vins-du-beaujolais.com/domaine/chateau-bonnet/)  
Prix : 13,50 €  
Note : 90/100

