

## CHÂTEAU DE BELLEVUE

*Dans ce château ayant appartenu à la famille Lumière, un Bourguignon amoureux du gamay prend à cœur sa mission : faire de Bellevue une icône du cru.*

La maison Jean Loron en a fait son navire amiral : le Château de Bellevue, ancienne propriété de la famille Lumière et de la princesse Lievin, sur les hauteurs de Villié-Morgon, témoigne de l'ADN vigneron du groupe aux 40 millions d'euros de chiffre d'affaires, 135 hectares en propriété à cheval sur le Beaujolais et le Mâconnais, 100 salariés et 10 millions de bouteilles.

Le chai cathédrale, aménagé dans l'aile ouest du château acheté en 2009, abrite les plus prestigieuses appellations : Moulin-à-Vent, Fleurie et Brouilly, mais surtout 15 hectares de Morgon. "Nous voulons faire de Bellevue l'icône de son cru", affirme Philippe Bardet, le nouveau directeur général du groupe. Issu de la famille Mommessin, copropriétaire avec une quinzaine de cousins du Clos de Tart, l'homme du sérail a travaillé au monopole jusqu'en 2005, puis pour le groupe Boisset, et enfin pour la maison Louis Max à Nuits-Saint-Georges, avant de rejoindre Loron l'année dernière. On boit les paroles de ce Bourguignon raffiné, défenseur du gamay, "un cépage sérieux dont on peut extraire beaucoup d'élégance, en gardant le fruité qui fait son charme. Un vin à 12° avec autant de parfums, c'est une bénédiction".

La cuverie de Bellevue, un investissement de plusieurs millions d'euros, accueille chaque grain de raisin, trié deux fois, dans le plus grand respect. Il aura poussé sur des sols enrichis au compost, partiellement enherbés et fleuris pour accueillir le plus de vie possible. Claire Forestier, l'œnologue, fait de la dentelle dans trois types de cuves dimensionnées à la taille des parcelles et à la personnalité des crus : "inox pour la régulation des températures, béton pour l'inertie thermique, chêne pour la micro-oxygénation". Mais toujours la même forme conique : "Le chapeau de marc, empêché de remonter par le resserrement des parois, reste immergé. La température est plus homogène entre le haut et le bas de la cuve, la fermentation moins tumultueuse." Sa voix douce trahit sa sensibilité. Elle écoute



### MORGON LES CHARMES 2014

« C'est notre cuvée majeure, sur des grès. Elle a un nez typique de Morgon, de cerise et d'abricot, d'épices, avec des touches florales et empyreumatiques. »

entière, finalisée en 2014, après 2 400 carottages. Sur ces gravures, la spécificité de Morgon saute aux yeux : une mosaïque de couleurs, et donc de sols, granit, grès, pierre bleue... "Le Beaujolais n'a pas été 'nettoyé' par l'érosion glaciaire comme la vallée du Rhône, c'est le paradis des pédologues." Il bénéficie aussi de la protection des contreforts du Massif central, parapluie déployé à 1 000 mètres d'altitude contre les précipitations, et de quelques degrés de température supplémentaires par rapport à la Bourgogne. "C'est pour ça que le gamay se plaît tant ici, et dans très peu d'autres endroits au monde." Il digère moins bien le bois que d'autres cépages : Claire Forestier, pour l'oxydation ménagée de certaines microcuvées de morgon et moulin-à-vent, récupère donc des fûts déjà bien patinés de pouilly-fuissé auprès de la maison mère.

Une grande maison qui a tout d'une petite. L'amour des terroirs et l'exigence de la haute couture règnent sans partage à Bellevue. ❖

LÉA DELPONT

le millésime et s'adapte, plus bourguignonne quand il faut érafler, plus beaujolaise quand elle laisse parler les grappes entières. Mais jamais de macération préfermentaire à froid, cette technique qui a accouché de vins aux arômes de banane.

"À Bellevue, nous ne voulons pas entendre parler de beaujolais légers", balaie Philippe Bardet, un Morgon Le Clos 2011 à la main. Ces 56 ares de vieilles vignes (70 ans), bijoux sertis dans des granits coupés de veines de lamprophyre à l'arrière du château, ne sont lâchés qu'après cinq ans d'élevage en bouteille. Leurs tanins fondus vibrent sous les parfums puissants de fruits à noyaux, excités par des notes presque fumées.

L'autre grand terroir de Bellevue, Les Charmes, est une curiosité géologique sur des langues de grès laissées par les dépôts sédimentaires d'une mer saumâtre. Philippe Bardet s'émerveille des révélations de la cartographie des sols réalisée à la demande de l'Inter Beaujolais. Une première à l'échelle d'une appellation



Philippe Bardet



PHOTO JEAN-LUC BERGE

