

## Château Thivin - Côte de Brouilly & Brouilly



### Le domaine :

Au XII<sup>ème</sup> siècle, un manuscrit fait mention qu'une Dame fait don au Sire de Beaujeu Humbert III de sa propriété de « 40 hommes » : le Clos de Brouilly, cédé, ensuite au Chanoine de Saint Irénée de Belleville. Au XIV<sup>ème</sup> on construit la première partie du manoir que l'on appellera plus tard Château Thivin. La date de 1383 figure encore au dessus de la porte d'une petite cave. Puis le marquis de Vichy en est propriétaire jusqu'à la révolution. Ensuite, il est vendu comme bien national à un avocat du Parlement, Mr Thivind qui lui apportera son nom définitif. C'est le 8 Juin 1877, année de fortes gelées et de phylloxéra, que Zaccharie Geoffray (l'ancêtre de Claude) alors fermier près de Villefranche-sur-Saône, achète aux enchères Château Thivin avec un peu moins de deux hectares de vignes. A partir de 1894 son Fils Claude agrandira beaucoup le domaine par l'acquisition de vignes et de maisons.

De retour de la grande guerre, Claude, fils du précédent, va reprendre le domaine et surmonter les méventes des années trente en créant l'appellation « Côte de Brouilly ». Il va beaucoup s'investir avec son épouse Yvonne pour faire connaître et développer le cru Côte de Brouilly mais aussi le Beaujolais avec la création de la Maison du Beaujolais en 1953. Ils recevront beaucoup de personnalités des arts et de la presse, comme en atteste le passage de Colette à Château Thivin durant les vendanges de 1947: « *La cour couverte résonnait de voix, de roue, de pas lourds - chaussés, car les quarante vendangeurs du domaine descendaient à leur repas, escortés de leur gaillarde et vineuse odeur. J'aurais bien voulu les suivre* ». En 1948 des journalistes et des gastronomes prestigieux tels que Curnonsky, Clos-Jouve, Henri Monnier du Canard Enchaîné et bien d'autres fondent dans la salle des vendanges du château, l'Académie Rabelais, qui officie toujours. Claude et Yvonne Geoffray n'ayant pas eu d'enfant, c'est leur neveu Claude, le père de M. Geoffray, qui sera l'ardent défenseur de toutes ces actions et l'une des figures marquantes du beaujolais. Les aînés de l'actuel propriétaire, trop tôt disparus, lui laissèrent la responsabilité de Château Thivin en 1987 avec son épouse Evelyne (qui apporte un autre domaine familial : « Le Manoir du Pavé »). M. Geoffray est donc la 5<sup>ème</sup> génération à produire du vin à Thivin (sic !), et son fils, Claude-Edouard, est tout prêt de prendre sa relève puisque après des études d'œnologie et après avoir couru le monde, il a rejoint son père sur l'exploitation familiale.



*Claude explique le terroir de la Chapelle in situ !*

**Le Château Thivin** : Dépendant de la commune d'Odenas, le château aux tuiles vernissées est niché au pied de la côte de Brouilly, à même la pente. Dans le vignoble, les Geoffray entretiennent les haies, cultivent des mélanges d'herbes et de fleurs entre les rangs, et n'utilisent pas d'insecticides. Ils prennent également soin de régulièrement apporter des composts et d'aérer les sols par des labours superficiels. Les travaux estivaux effectués sur le feuillage sont réalisés à la main pour optimiser l'ensoleillement et favoriser une bonne aération des grappes. Lorsque certaines tâches nécessitent l'intervention de machines, les microtracteurs ont le double avantage de consommer peu de carburant et de ne pas tasser le sol. La vendange est entièrement manuelle. Elle est acheminée jusqu'au cuvage dans de petits bacs où elle sera vinifiée soit traditionnellement en grappe entière, soit partiellement égrappée. Le cuvage est à flanc de colline, ce qui permet d'utiliser au maximum la gravité. Claude et son fils interviennent simplement pour contrôler la température et aussi pour les opérations de pigeage et de remontage. Après pressurage, les vins finiront leur fermentation en foudres de chêne de 20 à 40 hl. Ils y resteront pour une durée six à huit mois. Pour la cuvée Zaccharie l'élevage est plus long, dix à douze mois, et se fait dans des fûts de 228 litres.

**Le Manoir du Pavé** : A Saint-Lager, sur le côté Est de la colline de Brouilly, cette propriété bourgeoise construite par un notable lyonnais au début du XIXème siècle, est orientée sur la vallée de la Saône. Séduit par cette belle maison et surtout sa grande cave voûtée, Claude Martin, le beau-père de M. Geoffray, l'achète en 1972. Le cuvage, fonctionnel, permet de recevoir les raisins cueillis manuellement dans les vignes toutes proches. La cave voûtée permet les vinifications et l'élevage du Beaujolais Villages et du Brouilly du domaine dans des foudres de chêne tout au long de l'hiver. Les mises se font au printemps.

Dans les années qui viennent, il est prévu de replanter en partie le vignoble en vignes palissées afin de rendre la culture du gamay plus efficace : cela devrait permettre paraît-il une meilleure gestion du feuillage, plus de facilité pour circuler dans les rangs, un travail du plant de gamay plus aisé et un contrôle des densités de plantation plus précis. Pour le moment, les blancs sont plantés de cette façon ainsi qu'une parcelle de jeunes vignes en face du château. Au début de l'année 2008, Claude Geoffray a revendu une des parcelles de son domaine qui était trop excentrée pour racheter une parcelle de la côte de Brouilly très bien située, et réputée depuis 1635. Il s'agit du lieu-dit « Les Griottes ».



*Vignes de chardonnay palissées.*

### **Vins et terroirs :**

- **Beaujolais blanc « Marguerite »** : Issu d'un terroir argilo-calcaire qui était auparavant planté en gamay mais qui donnait un vin qui ne plaisait jamais à M. Geoffray. La parcelle a donc été plantée à 7000 pieds/ha en chardonnay, vignes palissées haut, enherbées en raison de leur jeunesse.
- **Beaujolais-Villages rouge « Manoir du Pavé »** : Il provient de vignes de la vallée de Cherves. Quatre hectares de gamay s'épanouissent sur de très fortes pentes granitiques, inaccessibles aux tracteurs enjambeurs. La vinification se fait pendant une durée de cinq à six jours.
- **Brouilly** : Un vieux cerisier, deux cadoles (maisonnettes de vignes), une belle exposition à l'est sur une pente moyenne, un sol d'arène granitique rose caractérisent les 3.5 hectares de Brouilly de la propriété, situés juste en face du Mont Brouilly.

- **Côte de Brouilly « Les 7 vignes »** (anciennement simple Côte de Brouilly) : Issu d'un assemblage de sept terroirs, d'où son nom. Les vins de la côte de Brouilly proviennent uniquement des flancs pentus de la colline de Brouilly, d'origine éruptive, avec un sol complexe de pierres bleues (roches andésites). Le domaine y possède 8.3 hectares de vignobles répartis sur les côtés est, sud et sud-ouest. Elevage en foudres.
- **Côte de Brouilly « Godefroy »** et **« Clos Bertrand »** : « Godefroy » provient de vignes de 75 ans plantées sur sol typique de cailloux bleus de la Côte de Brouilly. C'est une des parcelles préférées de Claude Geoffroy. Mais il est très peu distribué et produit. Production confidentielle également pour les vignes du « Clos Bertrand » qui sont situées autour du domaine. Elevage en foudres.
- **Côte de Brouilly « La Chapelle »** : La parcelle est située au sommet de la colline de Brouilly, sur un sol aride de pure roche andésite, avec une exposition sud et des pentes allant jusqu'à 50%. Le vignoble est planté à une densité de 8.000 pieds/ha. Conduite en gobelet traditionnel attaché à l'osier ou au rotin. Récolte manuelle, vinification en grappes entières ou partiellement éraflées sur 14/15 jours, élevage en foudres de chêne jusqu'en juin suivant sa récolte.
- **Côte de Brouilly « Zaccharie »** : Issue de l'assemblage des plus vieilles vignes du domaine situées sur les parcelles de La Chapelle au sud et Godefroy à l'est. Plantation à une forte densité de 9 à 10.000 plants/ha, conduits en taille gobelet bas. Vendange en vert si nécessaire. Vendanges manuelles dans de petites caisses pour préserver le raisin. Vinification de 13 à 15 jours. L'élevage dans les derniers millésimes se fait en fûts de un à dix vins. Cette cuvée existe depuis 1998 et porte le nom de l'ancêtre de M. Geoffroy qui élevait tous ses vins dans le bois, selon la tradition.



Sable granitique de Brouilly vu à différents stades de dégradation : ce que l'on voit « à gauche » deviendra - grâce à l'érosion - ce que l'on voit « à droite ».

### Nos dernières dégustations :

- **Côte de Brouilly « Les 7 vignes » :**

*Juin 2013 : 7 vignes 2011* : notes de végétal, de sarment grillé, de fruits noirs ; on retrouve en bouche un goût de végétal qui évoque la rafle, acidité haute pour ce vin vif, tendu, à la maturité tannique paraissant limitée. Un peu simple, on attendait plus de fruit. **Assez bien**

*Juin 2013 : 7 vignes 2009* : nez mûr, kirsché, abricoté, solaire, bien dans le ton de l'année ; bouche dans la continuité, confite, bâtie sur une trame tannique souple, assez chaude mais le vin se goûte bien. **Bien**

*Mai 2009 : 7 vignes 2007* : nez moyennement expressif, sur la griotte, l'*after-eight*, la pivoine. Attaque tendue et droite. La matière se développe ensuite en bouche avec une belle rondeur, du volume et du fond. Tanins racés et mordants, finale juteuse. **Bien+**

- **Côte de Brouilly « Godefroy » :**

*Juin 2013 : Godefroy 2011* : une fois n'est pas coutume, cette cuvée plutôt rare nous séduit avec un nez plein, mûr, légèrement caramélisé, qui précède une bouche confite, sapide et salivante, offrant un très beau velouté de texture, et finissant sur une fermeté de très bon aloi. Une très bonne bouteille. **Très bien**

*Déc. 2011 : Godefroy 2009* : premier nez floral avec une note de pivoine, s'ouvrant sur le poivre noir, le cacao, le tabac, et la fumée de cigare. Attaque pleine et généreuse, parfaitement mûre. En bouche, la matière est ample, formée par de très beaux tanins racés, droits, denses et serrés. Quelques nuances mentholées apportent une belle fraîcheur à la saveur. L'ensemble présente un beau caractère avec ce grain



vif et pointu. Encore très jeune, le vin est propre, droit, précis et ne réclame que patience et temps pour peaufiner sa texture. **Superbe**



*La fameuse roche andésite, ou roche bleue de la Côte de Brouilly*

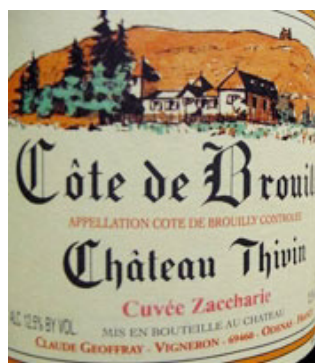
- **Côte de Brouilly « La Chapelle » :**

*Juin 2013* : **Chapelle 2011** : nez réglissé, poivré, qui précède une bouche qui commence sur une sensation de végétal, vin droit, fin et élégant, mais finissant sur un tanin astringent, avec une amertume marquée et une impression de manque de chair. Il faudrait le regoûter, la bouteille semble fatiguée. **Jugement réservé**

*Mai 2009* : **Chapelle 2007** : expression aromatique très pure avec du zan, de la fraise épicée et du cassis. Grande structure en bouche, avec un croquant de fruit remarquable sur la cerise noire, du caractère et de la sève. La finale paraît plus en retenue, mais elle fait preuve d'une belle précision. Un vin d'une grande « buvabilité » mais qui ne manque pas d'ambition. **Excellent.**

*Août 2007* : **Chapelle 2005** : vin sur sa matière, difficile, puissant, à laisser évoluer au moins cinq ans avant de voir ce qu'il a vraiment dans le ventre, mais cette cuvée a tout pour faire une grande bouteille. **A suivre**

*Oct. 2009* : **Chapelle 1998** : le nez encore bien jeune à su garder beaucoup de fruit. La bouche est souple, ronde, soyeuse avec des tanins au grain poli, parfaitement intégré dans la structure. Vin équilibré, très plaisant, qui s'apprécie sans concession. **Très bien**



*Les étiquettes datent de 1946. Le visuel n'a quasiment pas changé depuis cette époque...*

- **Côte de Brouilly « Zaccharie » :**

*Juin 2013* : **Zaccharie 2011** : léger boisé grillé à l'ouverture, mais plus noble que d'ordinaire (il semble que l'on ait changé de tonnelier et c'est tant mieux !); tanins très fins pour ce vin délicat, à la texture noble, magnifiée par un élevage bien adapté, allonge savoureuse. Le fond de verre ne sent plus le fût mais tire sur la suie, la réglisse et les fruits noirs. Un des grands beaujolais du millésime ! **Excellent**

*Mai 2009* : **Zaccharie 2006** : le vin est à ce stade marqué par son élevage. Le nez est sur le poivre, le fumé, le jus de cuisson et les épices douces. Bouche très enrobée, presque sucrée. Les tanins sont bien suaves, gras et paraissent enveloppés par l'élevage. Longueur moyenne. **Bien +**

*Août 2007 : **Zaccharie 2005** : très grande rondeur, velouté, tanins fins d'une belle précision. Son accessibilité ne doit pas masquer sa classe et son potentiel évident au long vieillissement. Fera une grande bouteille et sans doute une des plus belles jamais produite dans l'histoire de la côte de Brouilly si le bois s'intègre complètement dans le temps. **A suivre***

*Mai 2009 : **Zaccharie 2000** : nez de tabac, d'orange sanguine et de jus de cuisson. Le vin paraît assez gras, doux, velouté, très mûr, mais on constate qu'au vieillissement il n'a pas dévié vers la mollesse. Au contraire, la finale se redresse par une belle tension et des tanins séveux. Bonne longueur, soutenue. **Très bien.***

*Août 2007 : **Zaccharie 1998** : le vin fait pile son âge, beau velouté pour cette cuvée historique (c'est le premier millésime de Zaccharie). En le buvant, il évoque un bon bourgogne entre deux âges, entre fruit et sous bois. **Agréable et reposant.***



*Un vigneron pédagogue, qui ne compte pas son temps pour expliquer son travail et ses terroirs !*

Nous avons un certain attachement pour cette propriété qui est une des plus importantes de l'AOC Côte de Brouilly, de par son histoire et sa taille, et qui s'efforce de mener un travail aussi propre que possible à la vigne, compte tenu des contraintes qui sont les siennes. Nous aimons souvent ses meilleurs Côte de Brouilly, qui sont des vins complets, pleins, généreux comme il se doit, sur ces terroirs de grande qualité. Qui plus est, Claude Geoffray et son fils Claude-Edouard, sont des vignerons charmants, posés, réfléchis et qui savent se remettre en question afin de faire progresser encore le domaine. Mais il faut avouer que nous posons un regard un peu plus critique sur certains vins, notamment les entrées de gamme, qui nous paraissent aujourd'hui vinifiées dans le but proposer des vins immédiatement prêts, mais également standardisés et manquant de naturel d'expression. La production actuelle est donc pour nous « coupée en deux ». L'amateur choisira en fonction de ses attentes et goûts. Nous centrons les nôtres sur les cuvées Godefroy, La Chapelle et Zaccharie. Et nous continuerons de suivre cette aventure, commencée il y a plus de six cents ans !

**Château Thivin**  
Famille Geoffray  
« La Côte de Brouilly » 69460 ODENAS  
geoffray@chateau-thivin.com  
www.chateau-thivin.com  
Tél. : 04 74 03 47 53