

Domaine Paul-Henri Thillardon, Chénas



Paul-Henri Thillardon

Située au nord de la zone des crus du Beaujolais, l'AOC Chénas couvre « seulement » 266 hectares de vignes sur deux communes (Chénas et la Chapelle-de-Guinchay), ce qui en fait le plus petit (en surface) des dix crus. Au cours de l'histoire, nombre de grands terroirs du village ont été inclus dans le cru mitoyen Moulin-à-Vent, ne permettant pas à la commune de Chénas de s'enorgueillir de ces nobles origines. Et de fait, ce positionnement a longtemps conduit le cru à être considéré comme le parent pauvre de son illustre voisin. Mais c'était mal connaître la valeur des autres terroirs du village. De même, de notre côté, nous pensions également que le cru manquait cruellement de locomotives lui permettant de mettre en valeur la diversité et noblesse de ses expressions. Mais nous commençons à changer d'avis grâce à la nouvelle génération qui arrive et notamment au travail réalisé par les deux frères Thillardon, que nous avons eu le plaisir de rencontrer pour une visite enthousiasmante.

Le domaine :

Fils de viticulteur coopérateur dans les Pierres Dorées (au sud du Beaujolais), **Paul-Henri Thillardon** n'a que vingt-deux ans lorsqu'il se lance à la tête de son exploitation. Après avoir obtenu un BAC Pro viti-oeno, il rejoint son père et l'assiste dans les travaux de la vigne pendant une petite année. Un premier tournant dans son parcours, car il mesure alors les contraintes de ce métier et les difficultés d'émerger dans une région en mal de reconnaissance. Il reprend alors ses études et entreprend un Certificat de Spécialisation responsable technico-commercial en vin à Tournon (Ardèche). Cette formation lui permet de faire de nombreuses rencontres dans le milieu du vin, et notamment celle de vigneron de la vallée du Rhône comme Guillaume Gilles à Cornas. Il effectue également un stage chez Thierry Saint-Cyr, un vigneron du Beaujolais avec qui il se lie d'amitié. Paul-Henri découvre alors le travail en agriculture biologique, comprend qu'il n'est pas fait pour « faire le commercial » et renoue avec la passion et l'envie d'exercer ce métier. A l'issue de son Certificat, en 2007, il s'installe à Chénas, trouve quelques vignes avec l'aide de son ami Thierry, achète le matériel viti-vinicole nécessaire et se lance tête baissée dans le métier avec l'objectif de cultiver de façon biologique ses vignes.

Paul-Henri démarre donc en 2008, avec 2.3 hectares en appellation Chénas (au lieu-dit *les Blémonts*) et 70 ares issus du vignoble familial dans les Pierres Dorées, en AOP Beaujolais. Le 7 août, la grêle ravage 90% de ses vignes... un coup dur qui ne le démotivera pas pour autant. En l'absence de chai, il vinifie son tout premier millésime au domaine de son ami Thierry Saint-Cyr. L'année suivante, il a l'opportunité de prendre en métayage deux hectares de vignes supplémentaires au lieu-dit *Les Deschamps* sur Chénas, appartenant au Château des Boccards. Il partage depuis les locaux et le chai de cette propriété pour réaliser ses vinifications et élevages. En 2010, il plante 40 ares supplémentaires sur Chiroubles. A cette époque, son souhait est de posséder et produire des vins dans les dix crus de la région. Mais en plus de la difficulté d'acquérir des vignes dans certains crus réputés (Moulin-à-Vent par exemple), Paul-Henri explique aujourd'hui que cette démarche ne lui aurait sans doute pas permis de comprendre au mieux l'expression de chacun de ses terroirs. Il décide donc de concentrer ses efforts essentiellement sur le vignoble de Chénas, estimant que ce cru mérite à lui seul une véritable reconnaissance. Début 2012, sa dernière acquisition se situe sur un superbe coteau de l'appellation, au lieu-dit *Chassignol*. Le domaine compte aujourd'hui un peu

de moins de douze hectares en exploitation. Paul-Henri est associé à son frère Charles, qui participe grandement aux travaux de la vigne.



Vignes des Blémonts sur sol alluvionnaire.

L'intégralité du vignoble est donc conduite en agriculture biologique (certification AB) et les dernières acquisitions sont systématiquement reconverties, ce qui demande un travail considérable lorsque les vignes ont subi la chimie pendant de longues années. Cette orientation amène quelques-uns de ses collègues à observer son travail avec une certaine circonspection ; en effet, peu de vignes sont actuellement cultivées de cette manière sur l'appellation. Paul-Henri use également de quelques méthodes issues de la biodynamie, utilisant par exemple des décoctions de plantes pour certains traitements (purin d'ortie, prêle, etc.). N'étant pas arrêté sur la question, il observe le comportement de ses vignes pour essayer d'ajuster au mieux ses interventions en fonction de leurs besoins. Les sols sont labourés au tracteur, mais aussi en partie au cheval, un Trait Comtois acquis récemment. Labours, griffages et cavaillons constituent l'essentiel de ces travaux. Comme il se doit, les vignes sont taillées en gobelet. Les densités de plantation sont extrêmement élevées, atteignant 12'000 pieds/hectares sur certains secteurs. Les replantations se font actuellement à l'aide de clones, mais avec l'objectif à moyen terme de se faire uniquement via sélection massale. Paul-Henri considère que de « bonnes » sélections ne peuvent être réalisées qu'en ayant une parfaite connaissance de son matériel végétal dans le temps, permettant de distinguer les ceps les meilleurs et surtout les plus sains.

Tous les vins sont issus de sélections parcelaires avec des rendements très bas dans l'ensemble : l'objectif étant de mettre avant tout en valeur la singularité de ses terroirs. Les vendanges sont manuelles, puis les raisins sont triés sur table avant éraflage. En effet, les vins sont vinifiés en partie ou intégralement égrappés et en levures indigènes. Pas d'idée préconçue pour Paul-Henri sur ce point non plus, mais aujourd'hui il est à la recherche de vins immédiatement charnus, fruités, plutôt accessibles dans la jeunesse et sans l'austérité que peut apporter parfois la rafle. Néanmoins, rien de dit qu'il ne sera pas amené à évoluer sur ce point à l'avenir, revenant peut-être vers des vinifications « beaujolaises » plus traditionnelles. Les macérations durent trois semaines environ, avec pigeage tous les deux jours, sans remontage ni délestage. Le pigeage se faisant au pied par ailleurs. Les élevages se déroulent en majorité en cuves ciment Dargaud, une partie des vins (de 20 à 40% en fonction des cuvées) étant élevée en pièces de un à plusieurs vins. Paul-Henri souhaite progressivement augmenter la proportion de fût pour les grandes cuvées mais en choisissant des bois de qualité, pas nécessairement neufs, afin de ne pas dénaturer l'expression naturelle de ses vins. L'élevage des cuvées parcelaires dure un an environ, voir plus si le potentiel le permet. En général il n'y a pas de réajustement en soufre jusqu'à la mise en bouteille, qui se fait après une légère filtration.

Vins et terroirs :

Depuis la création du domaine en 2008, les différentes cuvées ont évolué au fil des acquisitions et changements dans les méthodes de travail. Pour le moment, il est difficile de décrire chacune d'elles dans le détail, d'autant plus que tout cela devrait continuer à évoluer dans le temps. Voici simplement un aperçu de la gamme actuelle :

- **Beaujolais rouge et rosé** : les Beaujolais rouge et rosé sont issus des Pierres Dorées, situés donc dans la partie sud du Beaujolais et issus de terrains argilo-calcaires.
- **Chénas « Carrières », « Carrières – Origine » et « Blémonts »** : ces trois cuvées sont issues d'un terroir situé au nord de l'appellation Chénas (limitrophe du cru Saint-Amour) et travaillé en agriculture biologique depuis cinq ans. Les sols sont constitués d'alluvions fluviaux et d'argiles siliceuses. Le vignoble regarde le sud.
 - « **Carrières** » est la première cuvée, destinée avant tout à livrer un cru assez simple d'expression, sur le fruit et la gourmandise. Elevage court, majoritairement en cuve, puis mise précoce, généralement après Pâques.
 - « **Carrières – Origine** » est issue des mêmes parcelles que « Carrières », mais l'élevage est plus long : réalisé uniquement en fûts, il dure 12 à 18 mois en fonction des millésimes.
 - Plus racé, « **Blémonts** » est issu d'une parcelle de vieilles vignes (60 ans en moyenne). A noter qu'en 2008, en raison des conditions du millésime et des rendements minuscules obtenus après tri, une seule cuvée fut produite.



Granit rose lardé de quartz typique du lieu-dit Chassignol

- **Chénas « Les Boccards »** : les vignes sont situées sur le lieu-dit *les Deschamps*, dans la partie sud de l'appellation, et ne sont séparées du cru Moulin-à-Vent que par une route. Les vignes, exploitées en métayage, sont conduites en agriculture biologique depuis une quinzaine d'années. L'actuelle cave de vinification du domaine se trouve à quelques pas de ce vignoble, au château des Boccards. Formant un plateau en pente douce orienté plutôt vers l'est, les sols sont constitués de sables granitiques en surface ; on y distingue toutefois deux sous-types : une partie plantée sur un sol profond et l'autre sur la roche mère, pratiquement affleurante par endroit. Vinifiées séparément, les deux origines sont ensuite assemblées avant l'élevage afin de ne constituer qu'une seule cuvée.
- **Chénas « Vibration »** : c'est la cuvée « nature » du domaine. Macération très longue de plusieurs mois en fût fermé. Zéro soufre ajouté pendant les vinifications et à la mise. Le 2011 n'a été pressuré que début juin 2012.
- A venir : **Chiroubles** : 40 ares de vignes plantées en 2010 avec le propriétaire du château des Boccards. Le premier millésime verra le jour en 2012.
- A venir : **Chénas « Chassignol »** : il s'agit de la dernière acquisition du domaine en 2012. « Chassignol » est un superbe coteau, relativement pentu et exposé au nord-est. Beaucoup de travail devra être réalisé ici car la conduite de la vigne était loin d'être idyllique, mais le potentiel « terroir » est là. En ce début d'année 2012, les sols ont été labourés au cheval. Une première cuvée devrait naître en 2012, mais il est possible que Paul-Henri isole « Chassignol » d'une autre partie appelée « Les Brureaux » afin de constituer deux cuvées. A suivre...



Une étiquette résolument sobre et moderne !

Dégustations :

- **Chénas « Les Carrières - Origine » :**

Mai 2012 : Carrières - Origine 2011 : En élevage ; sur fût : Déjà très gourmand, avec un fruit franc et d'élégantes notes de fraises épicées. Bouche ronde, souple, gourmande et salivante. Il laisse apparaître de belles perspectives.

*Mai 2012 : Carrières - Origine 2010 : Nez flatteur, particulièrement précis, sur des notes de framboises, de petits fruits rouges, de poivre et de réglisse. Bouche à l'avenant avec un joli jus, très rond, soyeux et savoureux. Matière droite et épurée, sans apparente grande profondeur mais avec une belle gourmandise. Finale fraîche et sapide. Un vrai vin de copains, sans connotation péjorative ! **Bien +***

- **Chénas « Vieilles Vignes de Blémonts » :**

*Mai 2012 : Blémonts 2010 : Le nez est frais, avec des notes poivrées/mentholées et également du cassis et de la cerise. Attaque ample et charnue. La bouche est généreuse, juteuse, avec une belle densité de matière et des tanins ronds et veloutés, légèrement saillants. C'est à ce stade sans doute plus un vin de fruit que de terroir, mais dans le style il réussit le pari de ne pas verser dans le banal avec une belle personnalité de raisins mûrs et bien vinifiés. **Bien +***

*Mai 2012 : Blémonts 2009 : Appelée « Réserve des Blémonts » sur ce millésime. En magnum. Du fait de son contenant, le nez va avoir besoin d'un peu de temps pour se livrer totalement. Distillant d'abord des notes de cannelle et de biscuit, il va ensuite développer un beau fruit parfaitement mûr, avec des variations de kirsch, de cerise burlat et de zan. Belle attaque mentholée, qui lui confère immédiatement de la fraîcheur. Trame opulente mais sans excès, avec du relief et des tanins finement anguleux. Finale assez longue, un peu plus chaleureuse que le 2010 mais avec toujours un beau fruit. **Très Bien +***

*Mai 2012 : Chénas 2008 : Assemblage des parcelles « Blémonts » et « Carrières » sur ce millésime. En magnum. Nez frais et très éclatant sur la cerise, les fruits rouges et des nuances épicées/poivrées. Attaque précise, fine, élancée, avec encore beaucoup de fruit. Jolie texture, même si le vin ne possède pas un « gros » fond. Finale sur des notes herbacées, de tabac, mais sans rémanence végétale. Une très belle réussite pour un premier millésime très difficile. **Très bien** dans le contexte.*

- **Chénas « Les Boccards » :**

Mai 2012 : Boccards 2011 : En élevage, sur fût. Tasté sur deux pièces, le vin délivre une belle maturité aromatique concordant avec le profil du millésime. En bouche la trame est encore carrée, les tanins sont relativement serrés, plutôt nombreux et pas encore totalement intégrés à l'ensemble. S'il a encore besoin de s'affiner, la texture et le grain dénotent une vinification juste et précise.

Mai 2012 : Boccards 2010 : Elevage cuve à 60% et pièces à 40%. Belle maturité au nez avec des notes de fruits jaunes et de pêche blanche, pourtant plus caractéristiques des millésimes chauds. La trame

aromatique est complétée par des notes mentholées et de poivre. La bouche est ronde dès l'attaque, assez savoureuse tout en restant bien ciselée par une belle acidité. Il y a du jus et de la profondeur dans ce vin. La finale est longue, mûre et profonde. Une très belle bouteille. **Très Bien**

- **Chénas « Vibration » :**

Mai 2012 : **Vibration 2010** : Nez un peu réduit à l'ouverture, évoluant sur des notes toastées et vanillées, puis de foin. Belle rondeur à l'attaque, seulement pincée par un gaz carbonique un peu haut. Les tanins sont souples et relativement doux, presque sucrés dans la sensation gustative. Fin de bouche sur des notes de fruits secs flirtant avec l'évent à l'aération. Moins de netteté et d'expression que la version « sulfitée ». Mais certains aficionados de vins « nature » pourraient adorer !



Dans les vignes des Boccards, fraîchement décavaillonnées.

A l'issue de cette première rencontre (près de cinq heures passées ensemble, tout de même !), il serait bien hasardeux de vouloir décrire avec justesse et exhaustivité la philosophie et le style de ce jeune domaine. Toutefois, il est possible d'en tirer dès à présent quelques enseignements : nous avons rencontré un vigneron extrêmement motivé, passionné, d'une très grande curiosité et - chose essentielle - d'une profonde humilité. Sans flagornerie, on peut dire qu'il possède sans doute déjà un certain sens du vin, car parvenir à produire en aussi peu de temps et avec si peu d'expérience des crus aussi précis, nets et complets, ne relève sans doute pas du hasard. Ses choix de vinification donnent sans doute, pour le moment, un profil un peu plus « pinotant » qu'en vinification beaujolaise traditionnelle, avec cette rondeur et suavité caractéristique ; mais sans perdre pour autant les expressions de gamay sur granit attendues (poivre et fleurs). Il faut toutefois rappeler que le domaine sera sans doute encore amené à évoluer dans le temps. Mais au delà de cela, il paraît essentiel que Paul-Henri garde toujours à l'esprit ce qui le caractérise aujourd'hui, c'est-à-dire une volonté d'avancer sans complexes ni dogmes (questionnement sur la viticulture bio et biodynamique, choix dans les vinifications et élevages, etc.) et toujours avec passion. Il portera alors sans doute le cru Chénas au niveau que celui-ci peut largement revendiquer, et atteindra alors le but qu'il s'était fixé en démarrant son activité : mettre à l'honneur le Beaujolais et prouver qu'en tous terroirs de valeur, il est possible de produire des vins dignes de ce nom et surtout d'intérêt. Nous suivrons avec plaisir son parcours et lui souhaitant d'aller ainsi jusqu'au bout de sa démarche et de ses rêves !

Domaine Paul-Henri Thillardon

44, route du Moulin à Vent

71570 Romanèche-Thorins

Tel : 06 07 76 00 91

<http://www.paul-henrithillardon.blogspot.com/>

paul-henri.t@hotmail.fr