

Beaujolais



Laurent et Carine Jambon, avec le trophée de Meilleur gamay du monde et l'une des dernières bouteilles de la cuvée Opale 2015

INTERNATIONAL DU GAMAY / Un an après avoir obtenu le titre de Meilleur gamay du monde 2018 pour leur cuvée de beaujolais villages Opale 2015, Carine et Laurent Jambon reviennent sur les retombées.

Samedi 12 janvier, à la Cité internationale à Lyon, se déroulera la 9e édition du concours International du gamay. Comme chaque année, de nombreuses cuvées de gamay du monde entier seront dégustées puis notées, avant qu'un jury final ne désigne le meilleur gamay du monde 2019 parmi les vins médaillés d'or.

Présenter la prochaine édition de l'International du gamay, c'est aussi l'occasion de revenir sur ceux qui ont marqué la précédente. En 2018, Carine et Laurent Jambon et leurs parents Annie et René, regroupés en EARL au domaine de Thulon à Lantignié, remportaient grâce à leur cuvée Opale (beaujolais villages 2015) le trophée de Meilleur gamay du monde. Un an après, tous gardent un excellent souvenir d'un titre aussi inattendu que bouleversant. « *Nous étions fiers évidemment. Tout au long de l'année, lors de manifestations professionnelles ou de rassemblements grand public, on nous a félicités. Ce titre est une reconnaissance et une mise en avant du savoir-faire du domaine* », racontent aujourd'hui Laurent et Carine Jambon.

Plus que l'image, cette distinction pour leur cuvée Opale qu'ils ont élaborée en 2005, 2009, 2011 et les années suivantes, a logiquement eu un impact commercial. Dès le lendemain de l'International du gamay, des clients professionnels ont contacté le domaine pour commander, parfois par palette, des bouteilles d'Opale, en référence à la pierre précieuse d'Australie. « *Malheureusement, nous avons refusé de nombreuses sollicitations de la part de nouveaux clients professionnels car nous n'avons que 3000 bouteilles à vendre pour le millésime 2015. C'est une cuvée parcellaire issue d'une vieille vigne de Lantignié, et dont le rendement était de 22 hl/ha en 2015. Nous avons donc privilégié nos clients fidèles. Mais c'était frustrant de ne pas pouvoir répondre à toutes les demandes* », reconnaissent-ils un an après.

Fierté et frustration

Sans surprise, les 3000 bouteilles d'Opale 2015 ont été écoulées très rapidement. Surtout, les responsables du domaine de Thulon ne songeaient pas à les mettre en vente aussi rapidement en 2018. « *Faire attendre les clients n'était pas envisageable. Nous ne pouvions pas à aller à l'encontre du marché* », justifient-ils. Car cette cuvée, considérée comme le bijou du domaine, est élevée durant vingt-quatre mois en fût (30 % de fût neuf et 70 % de fût vieux de deux ans), après que la vendange ait été récoltée à la main, puis égrappée à 100 %, avant des piégeages et une macération portée sur une quinzaine de jours. Les particuliers qui se sont rendus sur le domaine en quête de la cuvée victorieuse se sont parfois rabattus sur Opale 2014 ou sur l'une des douze autres cuvées de la gamme du domaine de 17,5 ha en appellations Régnié, Chiroubles, Morgon et Beaujolais villages Rouge, Rosé et Blanc. « *Nous produisons aussi deux cuvées de viognier, un blanc sec ou liqueux en IGP comtés rhodaniens* », précise Carine.

Opale 2015 restera une cuvée qui aura marqué les esprits, d'abord des dégustateurs du jury final de l'International du gamay 2018, puis des professionnels. Ce beaujolais villages avait en effet les caractéristiques du millésime 2015, avec de la matière et beaucoup de concentration. « *C'est une cuvée qui reflète parfaitement l'effet terroir (granites profonds) et le millésime. Suivant les années, et après une dégustation à l'aveugle, les dégustateurs n'hésitent pas à classer Opale parmi les vins de Bourgogne ou ceux de la vallée du Rhône. La majorité pense qu'il s'agit d'un pinot noir ou d'une syrah et non d'un gamay. Et quand ils découvrent que c'est un beaujolais villages, ils ne s'attendent pas à cette typicité* », remarque Laurent Jambon. Cette puissance et complexité d'Opale 2015, qui avait encore besoin de temps pour s'arrondir et exprimer pleinement ses vertus aromatiques et gustatives, n'a d'ailleurs pas toujours fait l'unanimité, selon ses deux producteurs. « *Nous avons parfois entendu quelques critiques du genre : cette cuvée ne reflète pas le gamay du Beaujolais. C'est pour cette raison que nous ne la présentons pas systématiquement lors des concours locaux, sauf pour l'International du gamay. Mais à travers cette cuvée, c'est justement l'expression du gamay qui est poussée à son maximum. N'enfermons pas ce cépage uniquement dans une catégorie de vin léger, de soif et de terroir. Il a d'autres vertus* », répondent Laurent et Carine.

Pour l'édition 2019 de l'International du gamay, le domaine de Thulon a présenté plusieurs de ses cuvées, sauf Opale, millésime 2016. « *Le volume est encore moins important en raison de la grêle et cela a joué sur la qualité. On présentera plutôt Opale 2017 pour l'édition 2020 du concours* », concluent-ils.

David Duvernay