

# Le domaine de Thulon rafle quatre nouvelles médailles d'or

Le carton plein n'était pas loin. Situé à Lantignié, le domaine de Thulon s'est illustré mi-mars lors du Concours international de Lyon. Sur les cinq vins présentés, quatre ont décroché une médaille d'or. Preuve d'un sérieux irréprochable, cultivé depuis des lustres.

*Ryan Horvath*

Ici, les vignes s'étendent à perte de vue. Baignés par un soleil presque estival, les bourgeons sont cette année particulièrement en avance. Peut-être même un peu trop.

« Heureusement, nous avons été épargnés par le gel », se rassure Carine Ballandras, vigneronne et cogérante du domaine de Thulon, à Lantignié.

Une nouvelle vague de froid mettrait toutefois à mal la production. Des crus qui, pourtant, s'annoncent prometteurs. D'autant que, les 15 et 16 mars derniers, lors du Concours international de Lyon, l'exploitation a été auréolée de distinctions.

**« Les clients sont rassurés »**

Au domaine de Thulon, production rime avec diversité. Et pour cause : sur les vingt hectares exploités par Carine et son frère, Laurent Jambon, quatre appellations sont cultivées - beaujolais-villages, régnié, chiroubles et morgon -, et quinze cuvées différentes sont élaborées. « Nos parents sont installés ici depuis 1968 et, en 2004, lorsque nous sommes revenus avec mon frère, nous avons d'abord planté du blanc, raconte la vigneronne. Puis nous avons diversifié l'exploitation et élargi la gamme. » Sur place, les méthodes d'élevage se multiplient :

cuves, fûts ou amphore. Là encore, la variété est au rendez-vous. C'est dans ce contexte que le domaine a présenté cinq de ses cuvées au Concours international de Lyon. « Il y a appel à l'échantillon. Nous déposons nos vins, qui sont ensuite dégustés par un jury », explique Carine Ballandras. Quatre d'entre eux ont ainsi été récompensés d'une médaille d'or : 1947 1er Millésime, Opale, Régnié Vieilles Vignes et Régnié. Un ratio plus qu'honorable : « C'est une reconnaissance de notre vinification, de nos choix et de notre élevage. » Une récompense du travail accompli, certes. Mais la priorité reste la satisfaction du client. « Ils sont rassurés et se disent qu'ils ont choisi le bon fournisseur, estime-t-elle. Nous faisons ces concours pour la clientèle, pas pour les débouchés commerciaux. » Ce n'est d'ailleurs pas une première pour l'exploitation. Récemment, elle a décroché quatre et deux médailles lors du Concours international du gamay et celui des vignerons indépendants. En 2018, le domaine avait aussi été élu meilleur gamay du monde. Rien que ça. « C'était une belle récompense. Cela avait déclenché de l'intérêt. »

*Un cinquième de la production*

*exporté*

Et l'avenir s'annonce tout aussi radieux. « Nous avons encore dix ans devant nous ! », sourit Carine Ballandras. Les vignes devant être chouchoutées, la retraite attendra. Côté production, les perspectives sont au beau fixe, malgré un contexte géopolitique incertain. Environ 20 % de l'activité est exportée. « Notre principal marché, ce sont les États-Unis. Actuellement, c'est compliqué, mais ils sont très friands de gamay. » Le reste des bouteilles est écoulé auprès des cavistes, restaurateurs et particuliers. « L'important, c'est le sérieux dans le travail », conclut-elle. Inscrivez-vous à la newsletter Vignes et Terroirs : <https://www.leprogres.fr/inscription-newsletter-vignes-et-terroirs>



Sur les vingt hectares exploités par Carine Ballandras et son frère, Laurent