

**FLEURIE CHAVOT 2014**

JULIE BALAGNY

## Gamay sans ma vigne

**Alors qu'elle flânait dans les rue de Paris en se demandant de quoi son avenir serait fait, Julie Balagny rêvait déjà certainement des merveilleux paysages du Beaujolais.**

A moins que ce ne soit les combes magiques du Jura ? Oui, cette Parisienne d'origine le déclare haut et fort, elle a toujours voulu s'installer dans l'une de ces deux régions et sa raison est tout à fait légitime. « *Parce que c'est ce que j'aime boire, parce que ça se passe facilement, parce que les terroirs sont riches et complexes. Quand vous buvez du Beaujolais ou du Jura, vous savez que vous buvez quelque chose d'unique qui ne peut pas être recréé ailleurs.* » Avant de vivre son rêve, Julie s'envole dans le Sud, passe par Perpignan, puis le Gard où elle se forme à la biodynamie au domaine des Terres des Chardons. Une fois cela acquis, elle se met en chasse de vignes et c'est finalement grâce à deux légendes du Gamay, Michel Guignier (p. 56) et Yvon Métras (p. 54), qu'elle décroche la timbale... beaujolaise : un splendide domaine de huit hectares comprenant trois hectares de forêt, deux de prairies et trois de vignes. Niveau terroirs, c'est du solide. Ils sont tous de base granitique, agrémentés de sable, de quartz ou de basalte et on



y retrouve des vignes âgées de trente à quatre-vingt ans conduites de la manière la plus naturelle.

Notre première rencontre avec Julie ne fut pas spécialement mémorable. C'était au salon des Anonymes, à Angers. Ce jour-là, on aurait dit que tous les amoureux de beaux Gamays s'étaient donné rendez-vous devant son stand. Agglutinés, compressés, nous tentons une percée, en vain... Heureusement, notre deuxième rencontre aura été bien plus fructueuse. Les vins goûtés à cette occasion révèlent toute la magie d'un grand Gamay réalisé sans tricherie, sans maquillage et élaboré le plus naturellement possible. Que Julie Balagny fasse partie des grandes vigneronnes du monde du vin naturel nous apparaît alors comme une évidence. Nous en aurons par la suite de nombreuses confir-

mations, mais une parmi celles-ci nous a spécialement marquée. C'était un soir d'avril 2019, au sortir d'une pièce au Théâtre du Rond-Point, près des Champs-Élysées. Quartier déserté par le vin naturel, nous sommes conscients qu'il faut rechercher un bistrot correct, davantage capable de nous sustenter que de nous abreuver. Et puis, ce restaurant s'offre à nous. La carte des vins propose quelques jolies choses mais, en regardant dans le fond, nous apercevons, seul sur une étagère, un magnum de Fleurie *Chavot 2014*. La sommelière nous précise que cette bouteille appartient au chef cuistot, mais qu'il est prêt à nous la céder. Parfait. L'ouverture lui fait du bien et personne autour de la table ne se rend vraiment compte du haut coefficient de buvabilité de ce magnum... trop vite terminé. Frais, fruité et rassembleur, cette bouteille a été un lubrifiant social exceptionnel. Elle a fait parler, rire, presque danser. Bref, elle a sublimé la soirée. Ne serait-ce pas là une des caractéristiques d'un grand vin ? Car c'est aussi pour cela que le vin naturel détient un petit quelque-chose de magique. C'est une sorte de catalyseur qui donne un second souffle à un beau moment de partage.



© LE PASSEUR DE VIN

#### CETTE CUVÉE EST UNIQUE ...

... par son fruité incroyable et sa finesse. Une très belle bouteille qui libère tout son charme après un peu d'aération. Un Gamay unique, pur jus, réalisé avec passion et authenticité par une vigneronne d'une grande sensibilité.

#### SI C'ÉTAIT UN MORCEAU :

« *Rebel Rebel* » de David Bowie.

#### OÙ LE TROUVER

Cave : Discovery Wines (New York, USA)  
Restau : 19 Glas Bar (Stockholm, Suède)



ÉNERGIE



GAMAY



BIO / ZÉRO SOUFRE



ENTRE 30 ET 40€

### *La belle alternative*

**La Baleine Ivre de Cyril Vuillod**, du domaine La Dernière Goutte, pour sa finesse et son fruité vif. On ressent le même type d'énergie dans les vins de Cyril que dans ceux de Julie.