

SPÉCIAL VINS BEAUJOLAIS

Moulin-à-vent, un nouveau souffle



2014

16,5/17 - Domaine Yohan Lardy

(Voir portrait)

Le Vivier 69820 Fleurie

06.29.53.74.86.

Vieilles Vignes de 1903. Fruits rouges, cerise, bouche ronde en attaque, se développe ensuite, belle matière, des notes mentholées et fruits rouges, long, délicat et ferme à la fois, parfaitement équilibré. « Neuf mois de fûts sur des fûts anciens que je prends en Bourgogne. »

22,50 €.

14,5/15 - Les Michelons. Fruits rouges, bouche tendre, légère, pas trop extrait, frais, gourmand, fait saliver, finale relevée. 14,50 €.

Yohan Lardy

Domaine Yohan Lardy

« Mon père me dit qu'il n'avait jamais vu ça »

« Entre la pluie et la grêle, c'est pas facile de travailler. On est tributaire du temps et on le sait. Les gens pensent que le raisin pousse tout seul. On bosse tous les jours, les samedis comme les dimanches. Il faudra une huitaine d'années pour être labellisé bio: je restructure tout doucement. J'ai commencé en 2012 mon premier millésime. J'ai passé un peu plus d'un an au Chili comme œnologue sur une exploitation en biodynamie, j'avais déjà l'intuition qu'il fallait travailler comme cela et le Chili l'a confirmé. Quand je suis revenu, il se vendait 2 hectares sur un des meilleurs terroirs de moulin-à-vent. Comme j'avais

travaillé avant, ça m'a fait un peu d'apport. Ensuite, il y a beaucoup d'anciens sur moulin-à-vent et pas mal m'ont donné en fermage. Ils m'ont vu bosser dans les vignes, dans les règles de l'art comme on dit: je fais du treuil sur la plus grosse pente et je termine à la pioche. De m'avoir vu faire leur a donné envie de m'aider. Maintenant j'ai 7,5 hectares en fermage. Mon père me dit qu'il n'avait jamais vu ça, d'habitude ce sont les autres qui leur couraient après. J'ai presque 6 hectares en versant sud, d'un seul tenant, sur granite noir, rose, du quartz, du manganèse. Un sol de 50 centimètres et en dessous de la roche. »

