

# Chenas 2009 Paola et Rémi Benon 71570 La Chapelle-de-Guinchay



L'appellation Chenas cultivée sur 250 hectares, la plus petite des 10 crus du Beaujolais, est située entre Moulin-à-Vent et Julié纳斯, si bien que ce vin est plutôt classé dans les Beaujolais corsés, puissants et charpentés que dans ceux soyeux et délicats, tels le Fleurie ou le Saint-Amour. Cependant, les méthodes de vinification de la famille Benon procurent à ce vin, une finesse et un velouté assez particuliers et originaux.

Je vous avais révélé, dans *Le Cardiologue n° 318*, mon vigneron préféré de Morgon, Roger Thévenet, auquel je suis fidèle depuis plus de 25 ans ; dans la même veine, je vous invite à découvrir une production, à laquelle ma belle-famille était attachée depuis plus de 50 ans et que j'ai immédiatement adoptée.

Rémi Benon a dû reprendre en 1982, à l'âge de 16 ans, à la suite du décès précoce et brutal de son père, l'exploitation familiale, pour la maintenir à un haut niveau qualitatif dans les appellations Saint-Amour, Julié纳斯 et Chenas, vers lequel va mon inclination.

Les vignes sises sur Chenas et la Chapelle-de-Guinchay sont cultivées sur un terrain granitique traversé par des filons argileux, de la façon la plus naturelle possible, utilisant le minimum d'herbicides et de produits chimiques. Elles sont plantées serrées, 10 000 pieds/hectares, avec une taille Guyot simple, et enherbées. Un ébourgeonnage sévère est effectué et, si nécessaire, une vendange

au vert permettant des rendements faibles pour la région de 40 à 45 hl/ha. Les vendanges sont, comme dans tous les bons domaines de l'appellation, purement manuelles, afin de conserver intacts les raisins, totalement éraflés, avant la mise en cuve.



## Une macération à la bourguignonne

Contrairement à la plupart des vignerons du Beaujolais qui pratiquent une macération semi- carbonique, Rémi Benon procède à une macération sur 10 à 12 jours en cuve ouverte, à la bourguignonne, le chapeau protégé par une grille en bois, à une température de 20 °, sans pigeage, le levurage étant naturel. L'élevage est réalisé dans des cuves en acier émaillé, sans aucune utilisation de bois, pendant 9 mois. Le sulfitage est léger, la cuvée 2009, ci-présentée, n'a pas été chaptalisée. Il faut souligner que ce millésime 2009 fût, en Beaujolais, une réussite historique grâce à une météo idéale et un état sanitaire parfait de la vigne.

Ce Chénas 2009, quoiqu'encore un peu jeune et que l'on pourra facilement attendre 4 à 5 ans, est un vin à la robe rubis teintée de grenat gourmand, friand, rond d'une belle longueur. D'emblée, de puissants parfums de pivoine et de violette vous enchantent, escortés en bouche par d'envoûtants arômes de fruits rouges : cerise craquante, framboise, groseille. Les tanins soyeux, intégrés par une acidité parfaite, établissent belle harmonie et parfaite structure.

Ce Chénas, comme les autres crus du Beaujolais, escortera gaillardement

charcuteries, cochonnailles, jambons persillés, terrines et rillons. Il s'accordera mieux encore avec un assortiment de tapas et jambons crus, une tarte ou une tourte aux lardons. Certains gastronomes lui réservent tout particulièrement une salade composée d'avocats et tomates-cerise au cumin, une purée de potiron aux oeufs brouillés et ciboulette, une brochette de poulet mariné au paprika. En vieillissant, ce Chenas se complaira avec un pigeon ou un petit gibier à plumes.

La frénésie médiatique planétaire pour le Beaujolais Nouveau étant (heureusement) en train de retomber, il n'est que temps de s'intéresser aux vrais et bons Beaujolais, comme ce Chenas qui, de plus, est proposé à des tarifs d'une douceur angélique.*(gallery)*